Das
Weiße
Haus
Hochbuch

Smithsonian
Institution
Libraries

Gift of

MRS. AGATHA B. HARPER

To my friend
Agatha
March 1990

Barbara Griffin

Wach alles gute

Cream Coke - 218

EDITH CAREW ROOSEVELT

..... Das

„Weiße Haus“ Kochbuch

Eine reichhaltige Encyclopädie nützlicher Belehrung für
das Hauswesen

Recepte zum Gebrauch beim Kochen, bei der Toilette und im Haushalt. Die richtige
Form für Speisefarten, Weisungen für Gastmähler, Etikette bei der
Tafel, Gesundheitsregeln, Krankenpflege und son-
stige wissenschaftliche Thatsachen

Von Mrs. F. L. Gillette
und
Hugo Ziemann, Steward des Weißen Hauses

Aus dem Englischen übersetzt von Frau Hedwig Vogt

Das Morgen-Journal
NEW YORK.

Verlagsrecht, 1891, R. S. Peale Company

Verlagsrecht, 1899, The Werner Company

MADE BY
THE WERNER COMPANY
BOOK MANUFACTURERS
AKRON, OHIO

TX
715
G48615
1899
JEDRE

Den Gattinnen
unserer Präsidenten,
diesen edlen Frauen, welche das
Weiße Haus zierten,
und deren Namen und Gedächtniß allen
Amerikanern theuer sind,
ist dieses Buch
in herzlicher Zuneigung
gewidmet von

—Den Verfassern.

Vorrede der Verleger.

Indem die Verleger dem Publikum das „Weiße Haus Kochbuch“ anbieten, glauben sie mit Recht darauf Anspruch machen zu können, daß es den Fortschritt und die jetzige Vollkommenheit der Kochkunst in einer so gediegenen Weise darstellt, wie kein anderes früheres Werk. Was die Verfasserschaft anbetrifft, so steht diese Allen voran. Hugo Riemann war vor Zeiten der Proviantmeister des Prinzen Napoleon, welcher im Gefechte mit den Zulu's in Afrika getödtet wurde. Später führte er das berühmte Braunschweiger Kaffeehaus (Brunswick Café) in Paris, und noch später gab er dem Hotel Richelieu in Chicago eine Küche, welche den Beifall selbst der Feinschmecker aus fernen Ländern gewann. Hier war es wo er den leckeren Schmaus vorsehte, zu welchem im Juni, 1888, die Führer der streitenden Factionen der Republicanismen Convention sich niedersezten, und nach welchem, als sie sicher hoben, die Bitterkeit besänftigt, die Schwierigkeiten ausgeglichen, der Sieg organisiert waren. Frau F. L. Gillette ist nicht weniger tüchtig und begabt, da sie der Kochkunst und dem Haushalten langjähriges Studium gewidmet hat, besonders in ihrer Anwendung auf die practischen Bedürfnisse des gewöhnlichen amerikanischen Heims.

Das Buch ist mit großer Sorgfalt verfaßt. Jedes Recept wurde versucht und geprüft, und kann als das Beste seiner Art empfohlen werden. Es ist sehr reichhaltig, und erfüllt vollständig, wie wir glauben, die Ansprüche der Haushaltungen aller Klassen. Es enthält verschiedene originelle und lobenswerthe Züge, darunter die Speisefarten für die Festtage, und für eine Woche in jedem Monate des Jahres, und es werden so die verschiedensten Nahrungsmittel in der Reihenfolge der Jahreszeiten angegeben. Das Buch hat eine sehr taugliche Anordnung und Eintheilung des Stoffes, eine vereinfachte

Methode in der Erklärung und Anweisung beim Zubereiten der Gerichte, in der Handhabung der Zuthaten, so daß auch die Unerfahrensten Alles deutlich verstehen können.

Die Anweisungen zum Vorschneiden sind ... hervorragendsten Platz gegeben, nicht allein der Wichtigkeit wegen, welche diesem Gegenstande in einem Werke dieser Art zukommt, sondern auch, weil dieselben viel Neues und Ursprüngliches enthalten, und so von der gewöhnlichen Art der Behandlung abweichen.

Interessante Mittheilungen werden gemacht in Bezug auf das Weiße Haus, wie die Gastfreundschaft dort ausgeübt wird, die Speisefarten für besondere Gelegenheiten, Ansichten der inneren Einrichtung, Bildnisse aller Herrinnen des Weißen Hauses, u. f. w.

Bei der Ausstattung des Buches ward die Bequemlichkeit sehr berücksichtigt. Es ist in großen deutlichen Buchstaben gedruckt, ist nach einem neuen Verfahren gebunden, wodurch es sehr biegsam wird, so daß es nicht von selbst zuklappt und der Deckel ist von glattem Stoff, wohlgeeignet für den Gebrauch in der Küche.

Die Verleger.

Inhalt.

Vorschnitten	1
Suppen	21
Fische	45
Schalthiere	65
Geflügel und Wild	81
Fleischspeisen	111
Rindfleisch	112
Kalbsteisch	133
Lamm- und Lammsteisch	144
Schweinesteisch	153
Saucen und Beigaben	167
Salate	181
Calupz	190
Sauer Eingemachte	194
Pflanzekost, Gemüse	207
Macaroni	236
Butter und Käse	238
Eier	244
Omeletten	248
Sandwiches, belegte Butterbröde	255
Brod	257
Biscuits, Wecken, Semmel	269
Toast	296
Kuchen	302
Pasteten, Pies und Torten	341
Eustards, Creams und Desserts	364
Gefrorenes von Rahm und Obst	394
Klöse, Puddings und andere Mehlspeisen	399
Saucen zu Puddings	435
Eingemachte Obst und Gekles	441
Luftdicht eingemachte Obst	456
Deutsche Kost	462
Obst und Confect zu färben	473
Confect oder Zuderwert	475
Kaffee, Thee und andere Getränke	488
Zusammenstellung zeitgemäßer Nahrungsmittel	502
Menüs	508
Menüs bei besonderen Gelegenheiten	538
Einrichtungen bei festlichen Mahlzeiten im Weißen Hause	542
Für die Kranken	545
Guter Rath in Bezug auf Gesundheitspflege	555
Allgemeine Anweisungen	577
Wissenswerthe Dinge	599
Toiletten-Stems	609
Verschiedenes. Französische Wörter beim Kochen	619
Nothwendige Geräthe für die Küche	620
Zeug zu färben	623
Kleine Punkte der Etikette bei Tische	628
Gastmähler zu geben	632
Maße und Gewichte im Gebrauch	635

FRANCES FOLSOM CLEVELAND.

Das „Weiße Haus“ Kochbuch.

Vorschneiden.

(Carving.)

Das Vorschneiden, Tranchiren, nimmt in der Routine des täglichen Lebens eine ganz wichtige Stelle ein, und Alle sollten sich bemühen, darin Verständniß, Geschicklichkeit und Gewandtheit sich anzueignen.

Beim Vorschneiden sollte man auf einem Stuhle sitzen von etwas mehr als gewöhnlicher Höhe, da man dadurch einen besseren Halt auf das Fleisch bekommt, und es auch einen netteren Anblick giebt, als wenn man steht, was übrigens beim Zerlegen eines Truthahns (turkey) oder andern großen Bratens doch zuweilen geschehen muß. Es kommt hier mehr auf die Gewandtheit an als auf die Kraft. Die Schüssel sollte gerade vor Einem stehen, nahe genug, um den zu tranchirenden Gegenstand ganz in der Gewalt zu haben, das Messer sei nicht zu groß aber scharf, mit feiner Schneide. Man schneidet dünne Scheiben, die man sorgfältig erst auf die Seite der Schüssel legt und dann austheilt auf die Teller der Gäste, die Teller werden dann durch Aufwärter herumgereicht.

Beim Zerlegen von Fisch sollte man sehr darauf achten, daß die Schichten gut zusammenhalten; denn wenn diese zerrißen werden, so geht alles gute Aussehen des Fisches verloren. Der Vorleger sollte die besten Theile und Bissen kennen, und das Letzterste den Gästen so ziemlich gleichmäßig zukommen lassen. Stählerne Messer und Gabeln sollten niemals beim Fischvorlegen gebraucht werden, weil sie einen unangenehmen Beigeschmack geben. Eine silberne oder über-silberte Fischkelle ist passend zum Gebrauch.

Saucen, (gravies) sollten immer sehr heiß auf den Tisch kommen, man giebt sie oder geschmolzene Butter auf die leere Seite des Tellers, nicht über das Fleisch oder den Fisch, damit Jeder nach eigenem Belieben davon gebrauchen kann.

Wenn bei dem Braten Gefülltes ist, so sollte jeder Gast erst gefragt werden, ob er etwas davon wünscht, denn nicht Jedem ist der Geschmack desselben angenehm; man vermeide auch das Anhäufen verschiedener Speisen übereinander, da dies sich schlecht ausnimmt.

Ein Wort über die Behandlung des Vorlegemessers: ein feines Stahlmesser sollte nicht mit übermäßig heißen Sachen in Berührung kommen, da dies seinen guten Eigenschaften schadet. Vorlegemesser sollten nicht in der Küche oder beim Ofen gebraucht werden zum Brot-, Gemüse- und Fleischschneiden. Ein feiner Schleiffstein sollte zum Schärfen gebraucht, und das Messer muß sorgsam, mit Schonung der Schneide, gereinigt werden; Alles dies ist wesentlich zum guten Erfolge beim Vorschneiden.

Rindfleisch.

(Beef.)

Hinter-Viertel.

No. 1. Wird zu ausgefuchtem Braten, porter-house steak und sirloin steak gebraucht.

No. 2. Rumpf, zu steaks, zum Schmoren und Pöckeln.

No. 3. Aitch-bone. Zum Kochen, Dämpfen und Schmoren.

No. 4. Rumpfstück, gebraucht zum Schmoren im Topfe, beef a la mode, steaks, und zum Kochen.

No. 5. Mouse round, zum Kochen und Dämpfen gebraucht.

No. 6. Das Schienbein, zu Suppen, zum Hackfleisch, hash.

No. 7. Die dicke Seite, mit dem unteren Fett geschnitten, ist ein vorzügliches Stück zum Kochen, Dämpfen, Pöckeln und Pressen.

No. 8. Sehniges Stück, zum Pöckeln und Räuchern.

No. 9. Dünne Seite, zum Einsalzen, corned beef und zum Kochen.

Vorder-Viertel.

No. 10. Die fünf Vorderrippen. Dies gilt als das vortrefflichste Stück zum Braten, roast, und giebt die feinsten steaks.

No. 11. Die vier Mittelrippen, zum Braten (roast.)

No. 12. Die kurzen Rippen, geben Braten und steaks zweiter Sorte.

No. 13. Bruststück (brisket) wird zu corned beef, Suppen, gedämpft und gewürzt (spiced beef) gebraucht.

No. 14. Schulterstück, zu hash, mince-meat, Suppen, Einkochen, Schmoren.

No. 15, 16. Das Halsstück und Clod wird zu Kraftbrühe, Saucen, Suppen, mince-pie, hash und bologna-Wurst gebraucht.

No. 17. Das Schenkelbein, meist zu Suppen und Einkochen gebraucht.

No. 18. Die Backen.

Das Folgende ist eine Eintheilung des Fleisches nach seiner Qualität in den verschiedenen Fleischstücken.

Erste Klasse.—Besteht aus dem Lendenstück, (sirloin,) mit dem Nierenfett (1), dem round steak-Stück, Rumpf (2), dem Vorderrippenstück (11).

Zweite Klasse.—Das untere Lendenstück (buttock) (4), die dicke Seite (7), die Mittelrippen (11).

Dritte Klasse.—Das aitch-bone (3), das mouse round (5), die Dünnsseite (8, 9), die kurzen Rippen chuck (12), das Schulterstück (14), das Bruststück (13).

Vierte Klasse.—Das Halsstück und clod (15, 16).

Fünfte Klasse.—Schienbein oder Schenkelbein (17).

Kalbfleisch.

(Veal.)

Hinter-Viertel.

- No. 1. Das Lendenstück, die vortrefflichsten Stücke werden zu Braten und zu chops genommen.
- No. 2. Das Rippenstück zu Braten und Cutlets, Rippchen.
- No. 3. Lende, das dicke Ende, wird zu Braten und zu chops genommen.
- No. 4. Das hintere Kniestück (hock), zu Fricassée, Pasteten und pot-pies.

Vorder-Viertel.

- No. 5. Halsstück, das beste Ende zum Braten, Dämpfen und chops.
- No. 6. Brust, bestes Ende zum Braten, Dämpfen, (stew) und chops.
- No. 7. Das Schulterblatt, für Schmorbraten, pot-roast und gebackene Gerichte.
- No. 8. Vordere Kniestücke zu Suppen und stews.
- No. 9. Brust, das beste Stück zum Braten, zu Fricassée, stew, Pasteten und pot-pies.

- No. 10. Hals, das knochige Ende zu Fricassée, Brühe, Pasteten, u. s. w.

Gewöhnlich wird beim Zerhauen des Kalbfleisches das Hinterviertel getheilt in Lenden und Schenkelstück. Das Vorderviertel in Brust, Hals und Schulter.

Die verschiedenen Theile eines mäßig großen, gut gefütterten Kalbes von ungefähr acht Wochen haben etwa das folgende Gewicht: Die Lenden mit dem Dicktheile 18 Pfund, Rippenstück 12½ Pfund, hinteres Kniestück 5½ Pfund, Schulter 11 Pfund, Hals 11 Pfund, Brust 9 Pfund und vorderes Kniestück 5 Pfund; im Ganzen 144 Pfund.

Hammelfleisch.

(Mutton.)

- No. 1. Keule (leg) zum Braten und Kochen.
- No. 2. Schulter, für gebackene Gerichte und Braten.
- No. 3. Lende, (loin), bestes Stück für Braten und chops.
- No. 4. Lende mit dem Dicktheile zu Braten und chops.
- No. 5. Rack, oder Rippenstück, zu französischen chops, Rippenstückchen, zu braten oder zu rösten, auch zu feinen stews.
- No. 6. Brust, zum Braten, baked dishes, stews und chops.
- No. 7. Halsende, zu Cutlets, stews und Pasteten.

Note.—Ein Hammelrücken (saddle of mutton) besteht aus den zwei nicht getrennten Lendenstücken. French chops sind kleine Rippenstücke, mit dem Knochenende abgehakt und dem Fleisch und Fett des dünnen Endes abgeschnitten, so daß das kleine runde Stück am größeren Ende bleibt und der kleine Rippenknochen ganz glatt ist. Sie sind sehr zart und schmackhaft.

Hammelfleisch ist vorzüglich, wenn das geschlachtete Thier im Freien gefüttert wurde, und draußen an den Hügeln grasen konnte; im Alter von drei Jahren ist es am besten. Dann hat es reichlich weißes und hartes Fett, das Fleisch ist saftig und zart, von klarer rother Farbe.

Zum Braten wähle man den Sattel, oder die Keule, Lende. Das Bein sollte gekocht werden; jeder Theil fast eignet sich zu Suppen und Brühen.

Das Fleisch von Lämmern die im Wittwinter geboren und im Stalle meistens mit Milch gefüttert wurden, wird für sehr lecker gehalten, wenn im Frühjahr geschlachtet; es ist aber auch noch fein, wenn das Thier ein Jahr alt wurde. Das Fleisch sollte, wie das aller jungen Thiere, lange genug gebraten werden, daß es vollständig gar ist, sonst ist es sehr ungesund.

Schweinefleisch.

(Pork.)

- No. 1. Die Keule wird als Schinken geräuchert oder nur eingesalzen und auch frisch gebraten.
- No. 2. Das Lendenstück (hind-loin) wird zu Braten, chops und baked dishes gebraucht.
- No. 3. Das Rippenstück (fore-loin) zu Braten, chops und baked dishes.
- No. 4. Spare-ribs, ebenfalls zum Braten und Dämpfen.
- No. 5. Schulter, zum Räuchern, Braten und Einsalzen gebraucht.
- No. 6. Brust und Seiten sind zum Einsalzen, ebenso Schenkel und Schienbein.

Die Füße braucht man meist zu Gallert, oder pöckelt sie ein mit den Ohren zusammen.

Für die Familie ist der Schinken am werthvollsten, das heißt, frisch, und das Lendenstück ist sehr reich. Das beste Fleisch liefern Schweine, die von 50 bis 125 Pfund Gewicht haben. Schweinefleisch ist weiß und fest, es kann kaum jemals zu lange gekocht oder gebraten werden; es ist sehr ungesund, wenn nicht vollständig gar.

Wildpret.

(Venison.)

- No. 1. Die Schulter kann gebraten werden, man kann die Knochen herausnehmen und eine Füllung dafür einstopfen, bevor man sie bratet.
- No. 2. Rückenstück, (fore-loin) zu steak und Braten zu gebrauchen.
- No. 3. Keule oder Lendenstück (haunch) zum Braten, Dämpfen oder zu steaks. Rippen können zu Suppen gebraucht werden, sind auch gut zum Pökeln und Räuchern.
- No. 4. Brust, gebraucht zu Pasteten und stews.
- No. 5. Halsende, gebraucht zu Suppen.

Beim Wildpret hat man auf das Fett zu sehen, wenn man es auswählt, bei den jungen Thieren ist dieses dick, fest und klar, und das Fleisch dunkelroth. Das Fleisch der Hirschkuh (female deer) von vier Jahren ist das beste und schmackhafteste Wildpret.

Das Fleisch des Hirschbockes, gut zum Gebrauch vom Juni bis Ende September schmeckt kräftiger als das der Hirschkuh, deren Schonzeit im October bis Dezember aufhört. Niemals sollten sie zu anderer Jahreszeit getödtet werden, und kein Fleisch erfordert so viel Sorgfalt im Aufbewahren und Zubereiten.

Rindsbraten.

(Sirloin of Beef.)

Dieses feine Bratenstück sollte mit einem festen, scharfen Schnitt von einem Ende des joints bis zum anderen zerlegt werden, im obern Theile, in langen gleichmässigen Scheiben, in der Richtung von 1 zur 2, immer quer durch die Faser, und so, das immer Fettes und Mageres zusammen bleibt, für jeden Gast kann man dies haben, wenn man dünne Scheiben vom Würbraten (tenderloin) mit schneidet, von 5 zu 6.

Wenn man auf eine andere und auf gute Art transchiren will, so kann man das Messer gerade über dem unteren Knochen einsetzen und es scharf durchziehen so daß man das Fleisch auf dem Grunde und am Ende als flaches Stück abtrennt, dann kann man in langen dünner Schnitten weiter vorlegen. Wenn die Knochen heraus genommen sind, und das Fleisch von dem Knochen aufgerollt wurde, so legt man es auf die Schüssel auf die flache Seite, und schneidet gegen die Faser ebene, dünne Scheiben ab.

Rippenbraten sollte eben so wie sirloin in gleichen, dünnen Stücken vom dicken gegen das kleinere Ende geschnitten werden. Dies kann mit mehr Leichtigkeit und Nettigkeit geschehen, wenn das Vorlegemesser zwischen den Rippenknochen und dem Fleisch vom Ende an durchgezogen wird, so das es bequem zu zerlegen ist.

Zunge sollte quer durchgeschnitten werden, in sehr dünnen Scheiben, die Mitte ist am besten. Alles Fleisch ist mehr appetitlich, wenn es gut vorgelegt wird. Die Zungenwurzel bleibt gewöhnlich auf der Schüssel.

Kalbsbrust.

(Breast of veal.)

Dieses Stück gleicht sehr dem Vorderviertel vom Lamm, wenn die Schulter davon genommen ist. Die Kalbsbrust besteht aus zwei Theilen, den Rippenknochen und dem knorpeligen Brustbein. Diese Theile können getrennt werden durch einen scharfen Schnitt mit dem Transchirmesser in der Richtung der Linie von 1 zu 2, und wenn sie ganz getheilt sind, so sollten die Rippenknochen in der Richtung der Linie von 5 zu 6 zerlegt werden und das Brustbein kann getheilt werden, wenn man Stücke von 3 zu 4 schneidet.

Der Vorleger sollte die Gäste fragen, ob sie lieber Stücke vom Brustbein oder von den Rippen mögen, wenn der Kalbsbrötschen (sweet bread) mit aufgetragen wird, wie dies meistens bei diesen Braten geschieht, so sollte jeder Gast ein Stück davon erhalten.

Obgleich Kalb- und Lammfleisch nicht so nahrhaft sind, wie Rind- und Hammelfleisch in Verhältniß zum Gewicht, so wird es doch oft dem Lezeren vorgezogen wegen der zarten Faser und dem Wohlgeschmack. Eine ganze Kalbsbrust wiegt von 9 bis 12 Pfund.

Ein Kalbslendenstück.

(Fillet of Veal.)

Dies giebt vorzügliches Braten, es wird vom Beine über dem Kniestück genommen, ein Stück von 10 bis 12 Pfund Gewicht hat die richtige Größe, und sollte etwa vier Stunden gebraten werden. Vorher wird es mit einem Füllsel von gehacktem Fleisch oder anderer Mischung versehen, welches in die Höhlung kommt, woraus der Knochen gelöst wurde und über welches die Haut mit Band oder mit hölzernen Spießen gut befestigt wird.

Beim Vorlegen schneidet man von der oberen Kruste feine, runde Scheiben wie bei aufgerolltem Rindsbraten, in der Richtung der Zahlen 1 und 2, man erhält dann mit jedem Stück etwas von der Füllung.

Kalbsfleisch ist sehr ungesund, wenn es nicht vollständig gar ist, und ein Braten sollte recht braun sein, Speck, Bratwurst Fleischbälle, und Grünzeug wird oft mit diefem Braten gegeben, ebenso Zitronenscheiben.

Das Halsstück vom Kalbe.

(Neck of veal.)

Das beste Ende dieses Stückes ist gut zum Braten, es sind aber so viele Knochen und Rippen darin daß es schwierig zu zerlegen ist, wenn es nicht ganz in der rechten Weise geschieht. Wenn man diese Knochen einzeln mit dem zugehörigen Fleisch aufschneidet, so werden die Stücke zu groß für die Teller der Gäste; auch erfordert dies viel Zeit und Kraft, und wenn auch der Halswirbel nicht vom Metzger heraus genommen wurde, so ist die erforderliche Anstrengung so groß, daß der Anblick davon nicht angenehm ist, auch kann man leicht die Nächstfolgenden mit Sauce und Fleischsaft besprizen. Die richtige Art, diese Braten aufzuschneiden ist, daß man schräg in der Linie von 1 zu 2 in mäßig dicken Stücken schneidet; dann kann von 3 zu 4 geschnitten werden, um die kleinen Knochen zu trennen, die man mit ihrem Fleisch anbieten kann, wenn solche Theile gewünscht werden.

Gewöhnlich wird mit diesem Braten auch eine besondere Schüssel Speck, Schinken, Zunge oder gepökeltes Schweinefleisch gegeben, mit Citronenscheiben dazu auf einem Teller. Es giebt für dieses Bratenstück verschiedene passende Saucen.

Hammelfeule.

(Leg of Mutton.)

Das beste und nahrhafteste Hammelfleisch geben Thiere von drei bis sechs Jahren, die eine trockene gute Weide hatten, dann ist das Fleisch vorzüglich, fest, saftig, von dunkler Farbe, und giebt eine ausgezeichnete Brühe und Sauce (gravy.) Ist ein Thier erst zwei Jahre alt, so ist das Fleisch blaß, weichlich, und wenig schmackhaft.

Beim Zerlegen der Keule schneidet man die besten Stücke herab bis auf die Knochen, in der Richtung von 1 zu 2, und auch auf den Seiten sind gute Stücke abzuschneiden.

Ebenso gut schneidet es sich vom breiten Ende—von 5 zu 6—und viele Leute essen gern das Fett aus dieser Lage. Die Kniescheibe ist ein Leckerbissen; man schneidet bis auf die Knochen bei Nummer 4, schiebt das Messer darunter durch in einem Halbkreis bis zur der Zahl 3. Je näher der Kniescheibe, je trockener und seinfaseriger ist das Fleisch, von welchem man hier längliche Stücke schneidet. Wenn dem Braten und das Knieende eine Verzierung von feinem Papier gegeben wird, so nimmt er sich auf der Tafel viel besser aus.

Vorder-Viertel vom Lamm.

(Fore-Quarter of Lamb.)

Mit dem ersten Schnitt am gebratenen Vordervier vom Lamm trennt man die Schulter von der Brust und den Rippen; man führt das scharfe Vorlegemesser leicht entlang der punktierten Linie, bei den Zahlen 3, 4 und 5, um die Haut zu durchschneiden, und dann, indem man die Schulter mit der fest hineingesteckten Gabel kräftig aufhebt, läßt sie sich leicht mit einigen Messerschnitten ablösen; man muß sich hüten, dabei nicht zu viel Fleisch von der Brust mit abzuschneiden, da dies dem guten Aussehen des Bratens schadet. Es ist bequemer, wenn man die Schulter dann auf eine besondere Schüssel legt. Das nächste Verfahren ist, die Rippen von dem Brustblatt zu trennen, indem man das Fleisch in der Linie von 1 bis 2 durchschneidet; dann können die Rippen in Richtung der Linie von 6 zu 7 zerlegt werden, und das Schulterblatt von 8 bis 9. Der Vorleger sollte sich immer erkundigen, ob der Gast Theile von den Rippen, dem Brustblatt oder der Schulter vorzieht.

Schinken.

(Ham.)

Beim Vorschneiden des Schinkens kommt es darauf an, ob man Rücksichten der Sparsamkeit gelten läßt, oder ob man gleich die feinsten Schnitte des besten Theiles zu verabreichen wünscht. In letzterem Falle muß man bei der Kniescheibe anfangen und dünne Scheiben vom oberen dickeren Theile abschneiden.

Um zu dem saftigen Theile des Schinkens zu gelangen, führe man das sehr scharfe und dünne Messer bis auf den Knochen durch das dicke Fett in der Richtung der Linie von 1 zu 2. Die Scheiben sollten eben und dünn sein, Fett und Mageres zusammen, und immer bis zum Knochen geschnitten. Einige schneiden ein kreisförmiges Loch in den Schinken, und erweitern es allmählig nach Außen. Andere schneiden zuerst von 1 zu 2, dann durch die andere Stelle von 3 zu 4. Nachdem der Schinken gekocht ist, nimmt man die Schwarte ab, und bringt sie auf die Tafel mit runden Tupfen von gemahlenem Senf, und gestoßenem Pfeffer oben verziert, mit einem Büschel von ausgefranstem Papier um die Kniescheiben gebunden, und mit frischer Petersilie den Rand der Schüssel reichlich umlegt. Dies sieht immer hübsch und appetitlich aus.

Spanferkel.—Nach der neueren Mode wird das gebratene Ferkel nicht mehr ganz auf den Tisch gebracht, sondern es wird von dem Koch theilweise zerschnitten, erstens, indem er die Schulter vom Körper schneidet, dann werden die Beine abgetrennt und die Rippen in passende Portionen geschnitten. Der Kopf kann abgetrennt und auf dieselbe Schüssel gelegt werden. So heiß wie möglich aufzutragen.

Eine gebratene Rippe (spare rib) vom Schwein wird vorgelegt, indem man die fleischigen Theile zerschneidet, worauf die Knochen aus dem Gelenk gelöst und zertheilt werden.

Eine gebratene Schweinskeule wird ebenso aufgeschnitten, wie gekochter Schinken.

Ein Wildpret-Braten.

(Haunch of Venison.)

Die Wildpret-Keule ist das vortrefflichste Stück, und wird sehr ähnlich, wie andere gebratene oder gekochte Keulen, aufgeschnitten.

Man schneidet zuerst kreuzweise in der Linie von 1 zu 2, dann kehrt man den Theil der Schüssel, auf dem die Kniescheibe liegt, von sich ab, und bringt die Messerspitze so weit hinein, als man kann, in der Richtung, welche die punktirte Linie von 3 zu 4 angiebt, und nimmt so viele Stücke als gebraucht werden, rechts und links von dieser Linie ab. Die Scheiben sollten fein geschnitten und Sauce (gravy) dabei gegeben werden, da aber eine besondere Bratenbrühe mit Rothwein und Johannisbeer-Gelee hier zu bereitet wird, so soll man keine Sauce geben, bis gefragt ist, ob sie gewünscht wird.

Das Fett der Wildprets ist dem Hammeltalg ähnlich, wird leicht kalt, und dann hart und dem Gaumen unangenehm. Der Braten sollte sehr heiß aufgetragen, und die Schüssel auf eine Spirituslampe oder ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt werden. Manche Köche binden Krausen von weißem Papier um die Kniescheibe.

Eine Hammelkeule wird ebenso tranchirt wie eine Keule von Wildpret.

Puter, Truthahn.

(Turkey.)

Nachdem der Puterbraten von den Spießen und Bändern befreit ist, welche ihn einschnüren und in Form halten, sollte die Schüssel so gestellt werden, daß Kopf oder Hals dem Vorschneider zur rechten Hand liegen. Ein geschickter Vorschneider sticht die Gabel in den Puter, und nimmt sie nicht von der Stelle, bis das Ganze zertheilt ist. Die Gabel wird fest in den untern Theil der Brust eingeführt gerade vor der Zahl 2, dann trennt man Beine und Flügel ab, indem man das Gelenk dicht am Körper geschickt durchschneidet, und läßt diese Theile auf der Schüssel liegen. Zunächst schneidet man abwärts von der Brust von 2 zu 3, so viele ebene Stücke vom weißen Fleisch wie gebraucht werden, und legt sie nett zusammen auf die Seite der Schüssel. Dann trennt man das mittlere Gelenk der Flügel und Beine, welches nach einiger Übung sehr geschickt gethan werden kann. Eine Deffnung wird zuerst am Schwanztheile der Puters, 1 und 1, gemacht, um zu dem Füllsel zu gelangen, und es auszulöffeln. Die Gäste sollen nach ihren Wünschen gefragt werden, wenn sie nicht eingenommen sind für besondere Theile, so gebe man sowohl von dem weißen als von dem dunklen Fleisch. Zu den delikatesten Theilen des Puters gehören zwei kleine Fleischstücke, die in kleinen schüsselartigen Vertiefungen zu beiden Seiten des Rückens liegen, ein wenig unter dem Ansatze des Beines; gleichfalls lecker ist das Fleisch an den Halsknorpeln und das an den zweiten Gelenken, der untere Theil des Beines. Der drum stick, welcher sehr hart, zähe und sehnig ist, wird selten verabreicht, sondern bleibt auf der Schüssel.

Gebratene Gans.

(Roast Goose.)

Um einen Gänsebraten zu tranchiren, beginne man damit, das Bein abzutrennen, indem man die Gabel in das kleine Ende des Beins sticht und dasselbe fest an den Körper drückt, dann das Messer unter 2 durchzieht, und das Bein zurückbiegt, während man das Gelenk durchschneidet. Um den Flügel abzunehmen, sticht man die Gabel ebenfalls in das dünne Ende, biegt es gegen den Körper, setzt das Messer bei Figur 1 an und löst das Gelenk ab. Wenn Flügel und Beine abgeschnitten sind, so kann die Brust in lange, ebene Stücke zerlegt werden, wie in den Linien von 1 bis 2 angegeben. Der Rücken und die unteren Seitenknochen, wie die unteren Seitenknochen beim Flügel können abgeschnitten werden. Die besten Stücke an der Gans sind Brust und Oberbein, nachdem dies vom Unterbein getrennt ist. Ein wenig von der Füllung mag beigegeben werden. Die Deffnung wird an Figur 3 am Schwanzstück gemacht. Eine Gans sollte nicht über ein Jahr alt sein; eine zähe Gans ist schwer zu tranchiren und sicherlich auch nicht angenehm zu essen.

Geflügel.

(Fowls.)

Zwischen dem Bein und dem Körper wird das Messer eingesetzt und bis zum Knochen geführt, dann wird das Bein zurückgebogen und wenn das Fleisch zart ist, so gibt das Gelenk leicht nach. Der Flügel wird in derselben Weise abgenommen, indem das Gelenk mit dem Messer getheilt wird, in der Richtung von 1 zu 2. Wenn diese vier Theile ab sind, nimmt man das Brustbein und die Halsknochen heraus; diese Letzteren kann man herausnehmen, wenn man das Messer von 3 zu 4 führt, es fest eindrückt, wodurch sie sich von dem Brusttheile ablösen. Um die Brust von dem anderen Theile abzunehmen, schneide man durch die nächsten zarten Rippen bis zum Schwanze. Dann wendet man den Rücken nach oben, setzt das Messer in den Theil zwischen Hals und Rumpf, und wenn man das untere Ende aufhebt, so trennt es sich leicht ab. Jetzt sind nur noch die beiden Seiten vom Rumpfe zu lösen. Wenn man das obere Bein von dem unteren trennt, so muß das Messer sehr genau in dem Gelenk eingesetzt werden, sonst gibt es immer einige Schwierigkeiten. Mit etwas Uebung lernt sich das leicht. Gefochtes und gebratenes Geflügel wird in derselben Weise aufgeschnitten, wenn es ausgewachsen war. Bei sehr jungen Hühnchen wird die Brust gewöhnlich ganz gelassen, Brust und Flügel werden für die besten Theile gehalten, aber bei den jungen Thieren sind die Beine am saftigsten. Bei einem Kapapauen oder großen Hahn können Stücke von der Brust geschnitten werden, wie das auch bei Fasanen geschieht.

Gebratene Ente.

(Roast Duck.)

Eine junge Ente kann tranchirt werden wie ein Huhn, indem man die Flügel und Beine erst abnimmt. Eine ausgewachsene Ente zerlegt man in derselben Weise wie eine Gans. Man schneidet Stücke von der Brust, indem man nahe dem Flügel anfängt, nach dem Brustbein aufwärts zu, in der Richtung der Linie von 1 nach 2. Zu Anfang kann man ein rundes Stück herauschneiden, wie die punktirten Linien bei der Zahl 3 angeben.

Manche essen gern die Füße, und diese sollten immer sauber abgehäutet und nicht abgeschnitten werden. Wilde Enten werden von Feinschmeckern sehr geschätzt; sie werden wie die zahmen zubereitet und aufgeschnitten; die Brust gilt als der vorzüglichste Theil.

Rebhühner.

(Partridges.)

Rebhühner werden wie Fasanen zum Braten bereitet, doch werden nicht oft mehr die Köpfe daran gelassen. Sie werden meistens, wie die Tauben, nur in zwei Hälften zerlegt. Eine andere Art ist es, den Vogel in drei Theile zu schneiden, die Brust allein, nebst je einem Flügel und Bein für die anderen zwei Stücke, wie es durch die Linien von 1 und 2 angegeben ist. Die dritte Methode ist, vier Theile zu machen, indem man den Körper der Länge und Quere nach durch die Brust zerschneidet. Von Prairiehühnern und Birkhühnern wird die Brust zerschnitten, wenn sie groß sind, sonst werden sie in Hälften oder Viertel getheilt.

Fasan.

(Pheasant.)

Die Gabel wird tief in die Brust dieses großen wilden Vogels gestochen, und es werden breite Stücke bis auf den Knochen abgeschnitten von Figur 1 bis 2; dann nimmt man das Bein ab nach der Linie von 3 nach 4 und die Flügel von 3 nach 5, an beiden Seiten gleich. Beim Abschneiden der Flügel darf man den Halsknochen nicht zu nahe kommen, gerade vor diesen muß das Gelenk getrennt werden. Man führe das Messer in der Linie 6 und unter dem Brustbein durch gegen den Hals zu, so daß es abgetrennt wird. Brust, Flügel und Brustbein eines Fasanes werden sehr geschätzt, doch auch die Beine werden äußerst schmackhaft gefunden. Bei Fasanen wird oft der Kopf mit gebraten; in dem Falle dringt man den Kopf unter dem Flügel durch und hält ihn mit der Spitze eines Spießes fest.

Tauben.

(Pigeons.)

Eine gute Art, diese Vögel zu tranchiren ist, das Messer bei Nummer 1 anzusetzen und seitwärts nach 2 und 3 zu schneiden, dann das Bein abzulösen nach der Linie von 3 zu 4 und den Flügel von 3 zu 5, auf beiden Seiten das Gleiche, dann können die Hälften gleich getheilt und servirt werden. Wenn Tauben nicht zu groß sind, kann man sie in zwei Hälften theilen, entweder der Länge oder der Quere nach; wenn sie jung und klein sind, kann man sie ganz lassen. Zahme Tauben sollten so bald als möglich nach dem Schlachten zubereitet werden, da sie sehr bald nicht mehr gut schmecken. Dagegen sollten wilde Tauben einen Tag oder länger an einem kühlen Orte hängen, ehe man sie zubereitet. In Hälften geschnittene Orangen werden zur Verzierung um die Schüsseln mit kleinen Vögeln gelegt, wie junge Nesttauben, Wachteln, Schnepfen, u. s. w. Entweder läßt man diese kleinen Vögel ganz, oder spaltet sie den Rücken herunter in zwei Portionen.

Makrele.

(Mackerel.)

Die Makrele ist einer der schönsten Fische, gekannt an ihrer silbernen Weiße. Sie wird zuweilen 20 Zoll lang, aber gewöhnlich ist sie, wenn ausgewachsen, 14 bis 16 Zoll lang und wiegt etwa 2 Pfund. Um eine gebackene Makrele vorzulegen, trennt man erst den Kopf und Schwanz ab, indem man bei 1 und 2 abwärts schneidet, dann spaltet man sie den Rücken entlang, um jeder Person ein Stück von jeder Seite zu geben. Der Roggen sollte in kleine Theile zerlegt und mit jedem Stück Fisch servirt werden. Andere Fische werden in derselben Weise vorgelegt. Der Fisch wird in ein wenig Sauce oder auf eine gefaltete Serviette gelegt, auf eine heiße Schüssel, und mit frischer Petersilie garnirt.

Gefochter Lachs.

(Boiled Salmon.)

Dieser Fisch wird nur selten ganz auf den Tisch gebracht, da er zu groß ist für eine Familie mit der gewöhnlichen Kopfszahl. Das Mitteltheil wird für das Beste zum Kochen gehalten. Um es für die Tafel zu zerlegen, läßt man das Messer an der oberen Seite des Fisches herunter und entlang gehen, nach der Linie von 1 zu 2 und dann an der unteren Seite von 3 bis 4. Man gebe das dicke Theil, das man der Länge nach in Stücke theilt, in der Richtung der Linie von 1 zu 2, und die dünnen Stücke in der Breite, in der Linie von 5 zu 6. Ein Theil von den dickeren und flacheren Stücken, mit dem Fetten, sollte jedem Gaste gereicht werden. Man sollte sich hüten, die Schichten des Fleisches nicht zu zerreißen, da das dem Ansehen des Gerichtes schadet. Das Fleisch des Lachses ist köstlich und reich an Wohlgeschmack. Der Lachs ist zum Essen tauglich vom ersten Februar bis zum Ende August.

Suppen.

(Soups.)

Kraftbrühe (Consommé oder stock) ist die Grundlage aller Fleischsuppen und aller Hauptsaucen. Es ist daher sehr wesentlich zu dem Erfolg bei diesen Gerichten, daß man es versteht, in der besten und sparsamsten Weise aus einer bestimmten Quantität Fleisch die kräftigste Brühe, oder stock zu gewinnen. Frisches, ungekochtes Rindfleisch macht die beste Kraftbrühe, mit Hinzusetzung der zerbrochenen Knochen, da der gallertartige Stoff, der in ihnen enthalten ist, es wichtig macht, daß sie mit dem Fleisch gekocht werden, und so die Kraft und Sämigkeit der Suppe vermehren. Sie enthalten eine erdige Masse, welche ihnen die Härte giebt, und eine fettige Flüssigkeit ähnlich dem Mark. Zwei Unzen davon enthalten so viel Gallerte als ein Pfund Fleisch, aber dies ist so in der erdigen Substanz eingeschlossen, daß kochendes Wasser wenig Einfluß auf die ganzen Knochen hat, während es sich aus den zerbrochenen besser löst. Wenn diese reichlich hinzugethan werden, so wird die Kraftbrühe zu einem Gelee, wenn sie erkaltet. Das Fleisch alter Thiere schmeckt kräftiger als das von jungen. Braunes Fleisch enthält mehr Geschmack als weißes.

Lammfleisch hat einen zu starken Beigeschmack für gute Kraftbrühe, während Kalbfleisch, obgleich gallertreich, nur wenig Nahrungstoff enthält.

Manche Köche gebrauchen schon gekochtes Fleisch; dies hat wenig Nahrungstoff, und ist nicht wohlschmeckend. Es geht wohl an zum sofortigen Gebrauch, aber zum Aufbewahren ist es nicht gut, außer das Fleisch wäre gebraten. Dieses enthält stärkere Eigenschaften, und gibt der Brühe mehr Kraft und Wohlgeschmack.

Das Schienbein wird gewöhnlich zu Suppe genommen, aber das Halsstück oder sticking piece wie es die Metzger nennen, enthält mehr von den Substanzen, die man zu gewinnen wünscht, macht eine kräftigere und nahrhaftere Suppe, als irgend ein anderer Theil des Thieres. Suppenfleisch sollte immer mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, und in einem bedeckten Topfe mehrere Stunden lang gelinde kochen, damit die Hauptbestandtheile des Fleisches tüchtig ausgezogen werden, und es sollte sorgfältig abgeschäumt werden, damit die Brühe nicht trübe wird. Es sollte nie zu stark kochen, und wenn Wasser zuge-

schüttet wird, so sollte dies kochend aus dem Theekessel kommen, denn kaltes oder lau warmes Wasser verdirbt den Wohlgeschmack. Salzt nie, bevor das Fleisch mürbe ist (denn das Fleisch wird hart und zähe davon) und besonders nicht wenn das Fleisch gegessen werden soll. Nehmet jedes Schaumtheilchen ab, ehe das Grünzeug hinzugethan wird.

Man giebt etwas weniger als ein Quart Wasser zu einem Pfund Fleisch und Knochen, und einen Theelöffel voll Salz. Wenn es genug gekocht hat, gießt man es durch einen Durchschlag. Soll der stock für klare Suppe sein, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb oder faltet ein Tuch über den Durchschlag und setzt diesen auf ein irdenes oder anderes Geschirr, groß genug um die Kraftbrühe zu halten. Wie vorher angegeben, ist die Brühe nicht so gut, wenn sie ganz von gekochtem Fleisch gemacht wird, aber in einem Haushalt wo ein großes Fleischstück jeden Tag gebraucht wird, werden die Knochen und Fleischreste, die Gerippe von Putern und Hühnern, die beim Zertheilen übrig bleiben, die Knochen von gebratenem Geflügel dazu beitragen, die Suppe braun und kräftig zu machen, und würde vollkommen ausreichen für eine Familie, wenn eingekocht wie oben angegeben, doch würde der Zusatz von etwas frischem Fleisch immerhin eine Verbesserung sein. In kaltem Wetter kann man diese Reste von mehreren Tagen sammeln, sie mit kaltem Wasser zum Kochen aufsetzen, und dann die durchgeseibte Brühe aufheben.

Suppe ist ebenso gut am zweiten Tage, wenn sie zum Siedepunkte aufgewärmt wird. Sie sollte aber nicht im Topfe bleiben, sondern in eine Schüssel oder flache Pfanne geschüttet zum Kaltwerden; auch muß sie nicht bedeckt werden, denn dann säuert sie leicht.

Ehe man sie aufwärmt, sollte man alles Fett abnehmen. Wenn dieses wieder schmilzt, so ist der Wohlgeschmack der Suppe verdorben.

Verdickte Suppen erfordern fast das Doppelte an Gewürzen, als die klaren und dünnen Brühen. Einige Suppen werden braun gefärbt, meistens mit gebräuntem Zucker, oder caramel, wie es die französischen Köche nennen.

Zerdrückte Spinatblätter geben der Suppe eine schöne grüne Farbe. Petersilien- oder Selerieblätter thun dieselbe Dienste.

Man zerstoße eine große Handvoll Spinat in einem Mörser, dann drücke man dies durch ein Tuch, um den Saft zu gewinnen. Fünf Minuten vor dem Anrichten wird dies der Suppe beigegeben, die man grün färben will. Der mock turtle (nachgeahmte Schildkrötensuppe) und zuweilen auch der Lamm- und Kalbfleischsuppe wird diese Farbe gegeben.

Der Ochras (essbare Cibiſch) gibt der Suppe eine grüne Farbe. Um die Suppe roth zu färben, nimmt man sechs abgeschälte Tomatoes, entfernt den

Samen und giebt sie mit den andern Gemüsen der Suppe zu, oder nimmt auch nur den Saft, wie vom Spinat.

Für weiße Suppe von Lamm- und Kalbfleisch oder Hühnern, werden nur weiße Rüchengewächse gebraucht, zum Verdicken Reis, Perlgrauen (Vermicelli), Fadennudeln (Nudeln), oder Maccaroni.

Geriebene Carotten (gelbe Rüben) geben der Suppe eine schöne Bernstein Farbe, sie müssen beigegeben werden, sobald die Suppe abgeschäumt ist.

Die Kraftbrühe für Hotels ist ganz verschieden von der für den Hausgebrauch. In den Gästehäusern werden solche Massen von Fleisch gebraucht, daß immer genug Reste da sind, um dem frischen Fleisch beigelegt zu werden, das giebt eine sehr starke Brühe, welche sie zu allen Suppen Saucen und Fleischgerichten verwenden.

Das gekochte Suppenfleisch kann man kalt in folgender Weise auftragen: Man löst alle Knochen heraus, würzt das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Catsup, wenn der gerne gegessen wird, hackt es fein, bindet es in ein Tuch und legt es zwischen zwei Teller mit einem Gewicht oben darauf, schneidet es in dünne Scheiben zum Frühstück oder Abendessen oder macht Bälle daraus, nachdem ein wenig Weizenmehl und ein Ei hinzugethan wurde, und kocht diese in der Suppe oder bratet sie in Fett.

Ein angenehmer Geschmack wird der Suppe zuweilen gegeben, wenn einige Nesseln in das Fleisch gesteckt werden, woraus die Kraftbrühe gemacht wird; einige Zwiebelscheiben in Butter recht braun gebraten, sind auch gut, ebenso gebräuntes Mehl, welches einfach in der Pfanne gerührt wird, bis es dunkelbraun genug ist.

Klare Suppen müssen ganz durchsichtig sein, und verdickte Suppen so sehmig wie Rahm. Wenn Suppen und Saucen in warmem Wetter von Tag zu Tag gehalten werden, so sollten sie jeden Tag übergewärmt und in rein ausgebrühte Schüsseln gethan, dann in einen kühlen Keller gestellt werden. In gemäßigtem Wetter mag es genügen, wenn dies jeden anderen Tag geschieht.

Kräuter und Gemüse, die zu Suppen gebraucht werden.

(Herbs and Vegetables used in Soups.)

Von Garten-Gemüsen sind die hauptsächlichsten Carotten (gelbe Rüben), Tomatoes, Spargel, grüne Erbsen, Macaroni, grüner Mais, Bohnen, rothe Rüben, weiße Rüben, Lauch, Schalotten und Zwiebeln (zerschnittene Zwiebeln in Butter gebräunt und durch ein Sieb gerieben, sind vorzüglich, um die Farbe und den Geschmack von braunen Suppen und Saucen zu verbessern), dann kommt noch Reis, Schottische Gerste, Perlgrauen, Nudeln, Weizenmehl, eßbare Schwämme oder Catsup daran. Die gewöhnlichen Suppenkräuter sind Peter-

silie, Thymian, Bohnenkraut, Majoran und andere Würzen, wie Lorbeerblätter, Beifuß, Nelkenpfeffer, Zimmt, Muskatnuß, Nelken, Muskatblüthe, schwarzer und weißer Pfeffer, rother Pfeffer, Zitronenschale und Saft, Schale und Saft der Orange. Diese letzteren schmecken feiner und die Säure ist viel milder.

Aus diesen Sachen, mit Wein und verschiedenen Catsups, werden, in der mannigfaltigsten Mischung und Eintheilung, die vorzüglichsten Suppen und Saucen bereitet. Suppen, die den Haupttheil einer Mahlzeit bilden sollen, müssen nicht wie Saucen schmecken, die nur dazu bestimmt sind, ein besonderes Gericht schmackhafter zu machen.

Kraftbrühe.

(Stock.)

Sechs Pfund Schienbein vom Rinde, oder Kniestück von einem Kalbe, irgend welche Knochen, Reste von Geflügel oder frisches Fleisch, ein Viertelpfund magerer Schinken oder durchwachsender Speck, zwei Unzen Butter, zwei große Zwiebeln mit Nelken besteckt, eine weiße Rübe, drei gelbe Rüben (carrots), eine Sellerieknolle, zwei Unzen Salz, ein halber Theelöffel voll ganzer Pfeffer, ein großes Stück Muskatblüthe, ein Bündchen aromatische Kräuter, außer Salbei, vier Quart und ein halbes Pint Wasser.

Man schneidet das Fleisch, den Speck oder Schinken in Stücke, die ungefähr drei Zoll lang und dick sind, zerbricht die Knochen in kleine Stücke, zerreibt die Butter auf dem Boden der Schmorpfanne, thut ein halbes Pint Wasser, die zerbrochenen Knochen, dann das Fleisch und die anderen Bestandtheile hinein. Man bedeckt die Pfanne, setzt sie auf ein tüchtiges Feuer und rührt die Masse zuweilen um. Wenn sich am Boden des Topfes eine helle, gallertartige Flüssigkeit zeigt, so werden die vier Quart Wasser beigeschüttet, und man läßt es dann fünf bis sechs Stunden gelinde kochen. Wie schon vorher gesagt, es sollte niemals rasch kochen. Wenn Alles beinahe gar ist, so thue man einen Eßlöffel voll Salz hinzu, damit der Schaum besser in die Höhe kommt. Jedes Schaumtheilchen sollte entfernt und dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen werden. Wenn sie abgekühlt ist, so wird alles Fett abgeschöpft. Diese Brühe hält sich lange Zeit in kaltem Wetter.

Kraftbrühe ist die Grundlage von vielen der später angegebenen Suppen, und diese ist stark genug für alle gewöhnlichen Zwecke. Man hält sie in kleinen Krügen an kühlem Orte. Bei gehacktem Fleisch (hash) giebt es eine gute Sauce; ein Eßlöffel voll ist genug um einem Gerichte Macaroni's und anderen Speisen einen pikanten Geschmack zu geben. Gute Suppen verschiedener Art können schnell damit bereitet werden. Man nimmt einen Theil der Gallerte und fügt

Wasser, allerlei Gemüse, Körnerfrüchte und Verdickungsmittel hinzu. Es ist besser, die Gemüse schon theilweise vorher gar zu kochen, da zu langes Kochen dem Geschmack dieser Art Suppen Eintrag thut. Sie sollten nur wenige Minuten gekocht und recht heiß aufgetragen werden.

Weiße Kraftbrühe.

(White Stock.)

Weiße Kraftbrühe wird bei der Zubereitung von weißen Suppen gebraucht, und wird durch das Kochen von sechs Pfund vom Kniestück des Kalbes gewonnen, welches in kleine Stücke gehackt und dem Reste von Hühnerfleisch und Knochen, sowie vier kleine Scheiben mageren Schinkens beigelegt werden. Sie wird nach den oben gegebenen Anweisungen für „Stock“ bereitet.

Die Kraftbrühe zu klären.

(To clarify Stock.)

Man gießt die Brühe in einen reinen Tiegel und stelle ihn über ein rasches Feuer. Wenn es kocht, giebt man das Weiße von einem Ei zu jedem Quart der Brühe, wobei man verfährt wie folgt: Man schlägt das Eiweiß gut mit etwas Wasser, dann fügt man etwas heiße Brühe hinzu, schlägt Alles zu Schaum und schüttet es allmählig in den Topf, dann schlägt man das Ganze lange und tüchtig durch, läßt es einmal aufkochen, nimmt es dann sogleich ab und seigt es durch losen Flanell.

Rindfleisch-Suppe.

(Beef Soup.)

Man nimmt ein mäßig großes Schienbein, zerhackt die Knochen in kleine Stücke, wäscht und thut es in einen Kessel mit fünf oder sechs Quart kaltem Wasser zum Kochen. Es sollte etwa zwei Stunden kochen, bis es anfängt, weich zu werden, dann würzt man mit einem Eßlöffel voll Salz und einem Theelöffel voll Pfeffer; man läßt es eine Stunde länger kochen und gibt die folgenden Sachen hinzu: Eine gelbe Rübe, zwei weiße Rüben, zwei Eßlöffel voll Reis oder feine Graupen, einen Kopf Sellerie und einen Theelöffel voll fein gepulverten Pfeffer; die Gemüse sollten in feine Würfel geschnitten werden. Nachdem diese Zuthaten eine Viertelstunde gekocht haben, werden zwei fein geschnittene Kartoffeln hinzugegeben. Nachdem dies noch eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man Fleisch und Knochen heraus, und wenn man das Fleisch mit auftragen will, so legt man es dicht und nett auf eine Schüssel und garnirt mit Stängeln von Petersilie. Senf und Catsup werden dazu gegeben. Es schmeckt sehr gut, ge-

preßt und kalt, mit Senf und Essig oder Catsup. Man gebraucht vier Stunden, um diese Suppe zu bereiten. Was davon übrig bleibt, kann am nächsten Tage, mit Zusetzung von etwas kochendem Wasser aufgewärmt werden. Sie sollte sehr heiß aufgetragen werden. Manche fügen vor dem Auftragen ein Glas Cherry hinzu.

Kalbsteisch-Suppe. (Vorzüglich.)

(Veal Soup.)

Ein Kniestück vom Kalbe wird mit drei Quart kaltem Wasser, ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll ungekochtem Reis aufgesetzt. Man lasse es vier Stunden lang ganz gelinde kochen, und wenn dann von der Flüssigkeit nur noch die Hälfte geblieben ist, so wird es vom Feuer genommen. In die Terrine thut man ein Eidotter und verrührt es gut mit einer Tasse voll süßem Rahm oder bei warmem Wetter mit frischer Milch, dann giebt man ein Stück Butter von der Größe einer Hühnereier hinein, worauf man die Suppe kochend heiß dazu setzet, während man immer umrührt, und in der letzten Minute Alles tüchtig durcheinander schlägt.

Schottische Hammelbrühe.

(Scotch Mutton Broth.)

Sechs Pfund vom Halsstück des Hammels, drei Quart Wasser, fünf gelbe Rüben, fünf weiße Rüben, zwei Zwiebeln, vier Eßlöffel voll Graupen und etwas Salz. Man legt das Fleisch eine Stunde, in Wasser, schneidet das Unebene ab und setzt Ersteres in einem Tiegel mit drei Quart Wasser auf. Sobald es kocht, schäumt man es gut ab und läßt es dann eine und eine halbe Stunde gelinde kochen. Man schneidet das beste Ende des Fleisches in Cutlets, sodaß zwei Knochen in jedem Stück bleiben und nimmt fast alles Fett ab, ehe man es in die Brühe thut. Man schäume ab, sobald das Fleisch kocht und später alle zehn Minuten, füge gelbe und weiße Rüben und Zwiebeln hinzu, alle in zwei oder drei Stücke geschnitten, und gebe sie frühe genug zum Garwerden in die Suppe; man giebt Graupen hinzu und Salz nach Geschmack, läßt Alles zusammen langsam kochen drei und eine halbe Stunde lang; etwa eine halbe Stunde vor dem Auftragen giebt man etwas geschnittene Petersilie dazu.

Das Fleisch von dem knöchernen Ende wird in kleine Stücke geschnitten und kommt in der Terrine mit der Suppe auf den Tisch. Die andere Hälfte des Fleisches sollte in besonderer Schüssel aufgetragen werden zusammen mit ganzen gekochten Weißrüben.

Man kann die Suppe mit Reis oder Graupen verdicken, die erst in kaltem Wasser geweicht sind, oder auch mit grünen Erbsen oder mit jungem Mais oder abgebrühten, abgezogenen und in Stücke geschnittenen Tomatoes.

IDA SAXTON MCKINLEY.

Wildpret-Suppe.

(Game Soup.)

Zwei Birkhühner oder Rebhühner, in Ermangelung dieser zwei Kaninchen, ein halbes Pfund magerer Schinken, zwei mittelgroße Zwiebeln, ein Pfund mageres Rindfleisch, gebratenes Brod, Butter zum Braten, Pfeffer, Salz, zwei Stangen gebleichter Sellerie in zollange Stücke geschnitten, drei Quart Wasser.

Man trennt das Wild sorgfältig in den Gelenken auseinander, schneidet den Schinken und die Zwiebeln in kleine Stücke und brätet dies Alles in Butter hellbraun, dann giebt man es in einen Suppentopf mit dem in Streifen geschnittenen Rindfleisch und etwas Pfeffer. Man gießt das Wasser darauf und läßt es allmählig und gelinde zwei Stunden lang kochen. Man nimmt die Stücke vom Wild heraus und legt sie in eine bedeckte Schüssel, kocht die Suppe noch eine Stunde länger, läßt sie abkühlen, seihet sie durch, giebt den Sellerie dazu und läßt sie dann zehn Minuten lang aufwallen, worauf sie in eine Terrine auf gebratenes Brod geschüttet wird.

Von Hochwild, (venison), wird die Suppe ebenso bereitet, mit Zusatz von einem Eßlöffel voll gebräuntem Mehl in kaltem Wasser angerührt und einem Eßlöffel voll catsup, Worcestershire oder einer anderen scharfen Sauce und einem Glas Madeira oder braunem Sherry.

Consomme Suppe.

(Consomme Soup.)

Man nimmt gute Kraftbrühe, (siehe Seite 24) schöpft alles Fett von der Oberfläche und giebt zu jedem Quart der Brühe das Weiße und die Schale von einem Ei, gut mit einem Eßlöffel voll Wasser geschlagen. Man thut dies in den Tiegel (saucepan) mit der Brühe, setzt es auf das Feuer, und läßt es bei öfterem Umrühren, damit das Ei sich nicht ansetzt, allmählig heiß werden und dann gelinde kochen, bis die Brühe sich klar unter dem dicken weißen Schaum des Eies zeigt. Dann schüttet man sie durch ein gefaltetes Tuch im Durchschlag in ein irdenes Gefäß, und läßt sie durchlaufen ohne zu rühren und zu pressen. Es wird noch etwas Salz hinzugefügt, wenn nöthig, und dann wird die Suppe noch einmal schnell erhitzt, und so aufgetragen. Sie sollte eine klare Bernsteinfarbe haben.

Julienne Suppe.

(Julienne Soup.)

Man schneidet gelbe und weiße Rüben in Würfel, etwa einen viertel Zoll groß, ebenso Sellerie in dünnen Scheiben. Man bedeckt dies mit kochendem Wasser, giebt einen Theelöffel voll Pfeffer, einen Theelöffel voll Salz hinzu und

kocht dies bis Alles weich ist. In einem anderen Topfe bringe man zwei Quart Kraftbrühe (siehe Seite 24) zum kochen, und gebe dann die gekochten Gemüse, das Wasser und noch mehr Gewürz, wenn nöthig, hinzu. Sehr heiß aufzutragen. In der Frühjahrs- und Sommerzeit nimmt man Spargel, Erbsen und Bohnen, alles in kleinen Stücken.

Creme von Spinat.

(Cream of Spinach.)

Man verliest die Spinatblätter, wäscht sie sorgfältig, und kocht so viel, daß ungefähr ein Pint bleibt, nachdem sie durchgeseiht und zu glattem Brei gehackt sind. Diesen gibt man in einen Tiegel mit vier Unzen frischer Butter, einem Theelöffel voll Salz und etwas geriebener Muskatnuß, worauf man ihn unter beständigem Rühren zehn Minuten lang kochen läßt. Dann fügt man zwei Quart gute Kraftbrühe hinzu, (siehe Seite 24) läßt ihn rasch aufkochen und reibt ihn durch einen Durchschlag, (strainer.) Er wird noch einmal auf das Feuer gesetzt und wenn er aufkochen will, ein Eßlöffel voll Butter und ein Theelöffel voll weißer Zucker hinzugethan.

Hühner Rahm Suppe.

(Chicken Cream Soup.)

Ein altes Huhn ist am Besten zur Suppe. Man theilt es in Viertel und thut es in den Suppentopf mit einem halben Pfund gesalzenem Schinken, einer Zwiebel und vier Quart kaltem Wasser. Man bringt dies langsam zu einem gelinden Kochen, welches man im Gange hält, bis ein Drittel der Flüssigkeit verdampft ist und das Fleisch von den Knochen fällt, dann wird eine halbe Tasse voll Reis zugegeben und mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen gehackter Petersilie gewürzt.

Man läßt dies langsam kochen, bis der Reis gar ist, nimmt dann das Fleisch heraus und gibt zwei Tassen voll gute Milch hinzu, worin etwas Mehl gerührt wird. Das Fleisch kann in einem Löffel voll Butter gebraten und eine Sauce, (gravy), dazu gemacht werden, doch sollte man etwas von dem weißen Fleisch zurückhalten und gehackt in die Suppe thun.

Einfache und billige Suppe.

(Plain economical Soup.)

Man nimmt die Knochen von kaltem Rinderbraten, Reste von beef steak, Gerippe vom Turkey oder Huhn, thut dies in einen Topf mit drei oder vier Quart Wasser, zwei gelben, drei weißen Rüben, einer Zwiebel, einigen Keiten,

(cloves), Pfeffer und Salz, und läßt es vier Stunden lang gelinde kochen. Dann reibt man es durch den Durchschlag, wobei das Gemüse erst gut zerstoßen wird. Man nimmt das Fett ab und schüttet die Brühe wieder in den Topf. Man verrührt einen Eßlöffel voll Mehl mit zwei Eßlöffeln voll Wasser und quirlt dies an die Suppe, die man dann noch zehn Minuten kochen läßt. Kleine geröstete Brodschnitten (sippets) werden dazu gegeben. Dieses Gericht ist zeitgemäß nach den Feiertagen.

Ochsenchwanz-Suppe.

(Ox-Tail Soup.)

Zwei Ochsenchwänze, zwei Stücke Schinken, eine Unze Butter, zwei gelbe Rüben, (carrots,) zwei weiße Rüben, drei Zwiebeln, eine Lauchstange, (bourre,) eine Knolle Selerie, ein Bündchen wohlschmeckende Kräuter, Pfeffer, ein Eßlöffel voll Salz, zwei Eßlöffel voll catsup, ein halbes Glas Portwein, drei Quart Wasser.

Man zerschneidet die Schwänze in den Gelenken, wäscht sie und giebt sie in eine Kochpfanne mit Butter. Die Gemüse werden in Stücke geschnitten und mit den Kräutern hinzugethan. Dann giebt man ein halbes Pint Wasser hinzu und läßt Alles auf einem raschen Feuer kochen bis der Saft herauskommt. Das Kochgeräth wird dann mit dem anderen Wasser aufgefüllt und wenn die Brühe gekocht hat und abgeschäumt ist, wird das Salz dazugegeben. Man läßt es vier Stunden lang gelinde kochen, oder bis die Schwänze ganz weich sind. Dann nimmt man diese heraus, schäumt die Suppe noch einmal ab, seigt sie durch, verdickt mit Mehl und würzt mit catsup und Portwein. Man läßt dann die Schwänze noch einmal fünf Minuten lang mit aufwallen und trägt die Suppe auf.

Eine andere Art, eine schmackhafte Ochsenchwanzsuppe zu bereiten. Hiermit fängt man schon am Tage vorher an, ehe man sie essen will. Zwei Schwänze werden rein gewaschen und in einen Suppentopf mit fast einer Gallone kaltem Wasser gethan, und eine kleine Hand voll Salz wird dazu gegeben. Wenn das Fleisch gar ist, werden die Knochen entfernt. Die Brühe bleibt dann bis zum nächsten Tage gut verdeckt an einem kühlen Orte stehen, und am nächsten Tage, ungefähr ein und eine halbe Stunde vor der Mittagszeit, wird das harte Fett von der Oberfläche abgenommen. Dann kochte die Suppe mit Zwiebeln, gelben Rüben und anderem Grünzeug, fein gehackt, auch etwas Bohnenkraut, (summer savory,) kann beigelegt werden.

Mais Suppe.

(Corn Soup).

Man schneidet die Körner von der Kolbe, und läßt die Kolben wenigstens vier Stunden lang kochen, dann giebt man die Körner hinzu und kocht, bis sie ganz weich sind; ein Duzend Maiskolben kommen auf eine Gallone Wasser, von welcher ein Quart verkocht, bis die Suppe fertig ist. Dann giebt man ein Pint frische Milch, zwei geschlagene Eier und Pfeffer nach Geschmack dazu; läßt dies eine Weile länger kochen, und rührt dann zur Verdickung und zum besseren Geschmack, einen Eßlöffelvoll gute Butter mit zwei Eßlöffel voll Mehl daran. Maissuppe kann auch mit Wasser gemacht werden, worin ein Paar ausgewachsene Hühner aufgekocht sind, statt daß man klares Wasser nimmt.

Suppe von gespaltenen, trockenen Erbsen.

(Split Pea Soup).

Man wasche ein Pint gespaltene, trockene Erbsen (split peas) und bedecke sie gut mit kaltem Wasser, dem ein Drittel Theelöffel voll Soda beigelegt wurde, sie bleiben dann über Nacht zum Aufquellen stehen. Am Morgen thut man sie in einen Kessel mit gut schließendem Deckel, schüttet drei Quart kaltes Wasser darauf, und fügt ein Pfund mageren Schinken oder durchwachsenen Speck, in Stücke geschnitten hinzu, so wie einen Theelöffel voll Salz, etwas Pfeffer und fein gehackten Selerie. Wenn die Suppe zu kochen anfängt, muß sie abgeschäumt werden. Man läßt sie drei bis vier Stunden langsam kochen, rührt zuweilen um, bis die Erbsen ganz zergangen sind, und fügt von Zeit zu Zeit heißes Wasser hinzu, damit sie nicht zu sehr einkocht. Man siehet die Suppe durch den Durchschlag (colander) und nimmt das Fleisch heraus. Sie sollte ganz dick sein. Kleine Würfel von geröstetem Brod werden hinzu gegeben, und etwas Butter wird zu der Suppe gethan, wenn sie nicht fett genug ist.

Spargel Rahm-Suppe.

(Cream of Asparagus).

Um zwei Quart Suppe zu bereiten, braucht man zwei Bunde frischen Spargel. Man schneidet die Spitzen von einem Bunde ab, und kocht sie 20 Minuten in Salzwasser, gerade bedeckt. Dann kocht man die andern Spargel in Kraftbrühe oder Wasser. Man schneidet eine Zwiebel in dünne Scheiben, und brät sie in drei Eßlöffel voll Butter 10 Minuten lang, wobei man wohl aufpassen muß, daß dies nicht versengt. Dann fügt man den in der Kraftbrühe gekochten Spargel hinzu, kocht fünf Minuten unter beständigem Umrühren, giebt drei

Eßlöffel voll in Wasser verrührtes Mehl dazu, und kocht noch fünf Minuten. Diese Mischung wird in die kochende Brühe geschüttet und zwanzig Minuten aufgekocht, dann wird Alles durch ein Sieb gerührt, und Milch, Rahm und die Spargel Köpfe hinzu gethan. Wenn keine Kraftbrühe, sondern nur Wasser gebraucht wird, so sollte man nur Rahm, keine Milch nehmen.

Suppe von grünen Erbsen.

(Green Pea Soup).

Man wäscht ein kleines Lammsviertel in kaltem Wasser ab, und setzt es in einem Suppentopfe mit sechs Quart Wasser auf das Feuer, giebt zwei Eßlöffel voll Salz dazu, und läßt es zwei Stunden gelinde kochen. Dann wird die Suppe abgeschäumt, ein Quart ausgeschälte Erbsen und ein Theelöffelvoll Pfeffer hinzugegeben, und eine Stunde lang weiter gekocht, von rein geschabten, kleinen neuen Kartoffeln kommt dann noch ein Quart hinzu, und wird eine halbe Stunde gekocht, gut zugedeckt. In einem Viertelpfund Butter wird ein Dessertlöffel voll Mehl zerrieben, und dies wird der Suppe beifügt, zehn Minuten, bevor man sie vom Feuer nimmt.

Das Fleisch wird in einer Schüssel mit Petersiliensauce aufgetragen, und die Suppe in einer Terrine.

Suppe von trockenen Bohnen.

(Dried Bean Soup).

Man eg. zwei Quart trockene Bohnen in Wasser zum Weichen, am Abend vor dem Tage, an welchem die Suppe gekocht werden soll, und stellt diese früh Morgens auf.

Man nimmt zwei Pfund mageres Rindfleisch, die geringen Stücke sind gut genug. Dies wird zerschnitten, und wenn Knochen dabei sind, werden sie zerbrochen, und dann mit einem fein zerschnittenen Stück durchgewachsenen Speck (etwa ein Pfund) in den Topf gethan. Wenn Reste von nicht zu sehr gebratenem Rindfleisch da sind, so kann man diese auch hinzu nehmen, ebenso die Knochen dabei. Als Würze kommt nur Pfeffer daran, und sechs Quart Wasser werden zugegeschüttet. Sobald dies kocht, wird abgeschäumt, und dann die vorher aus dem Wasser genommenen Bohnen hinzugethan, so wie eine fein zerschnittene Seleriefknolle oder ein Eßlöffel voll gestoßene Seleriesamen. Man kocht langsam, bis die Bohnen gänzlich zergangen sind und das Fleisch zu Fetzen gekocht ist. Dann giebt man die Suppe auf den Durchschlag und rührt sie in eine Terrine, in welche kleine Würfel geröstetes Brod, ohne Kruste daran, gelegt sind.

Schildkröten-Suppe von Bohnen.

(Turtle Soup From Beans).

Man weicht über Nacht ein Quart Bohnen ein, am nächsten Tage kocht man sie in etwa einer Gallone Wasser, nimmt sie heraus, wenn sie gar sind, rührt sie durch den Durchschlag. Dann schüttet man den Bohnenbrei wieder in den Topf, worin sie gekocht wurden. Man bindet etwas Thymian, Bohnenkraut und Petersilie in ein loses Lätzchen, und läßt dies in der Mischung kochen, giebt dann noch einen Eßlöffel voll kalte Butter, Salz und Pfeffer hinzu. Man hält die hartgekochten Dotter von vier Eiern, die in Viertel getheilt werden, und einige Klöße von rohem gehackten Fleisch in Bereitschaft, welche gerade vor dem Auftragen in die Suppe kommen, nebst einer, in Scheiben geschnittenen Citrone, und einem Glase Wein.

Diese Suppe ist der wirklichen Schildkröten Suppe so ähnlich, daß nur Wenige den Unterschied bemerken.

Philadelphia Pepper Pot.

(Philadelphia Pepper Pot.)

Zwei Pfund tripe (eine Magenhaut des Kalbes) und vier Kalbsfüße werden in einem Suppentopfe mit kaltem Wasser bedeckt, und ein rother Pfeffer hinzugethan, dann gekocht bis die Stücke ganz gar sind. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schäumt die Brühe ab, rührt sie um, schneidet den tripe in kleine Stücke, und thut das Fleisch wieder in den Topf, wenn nicht Flüssigkeit darauf ist, giebt man kochendes Wasser zu, und fügt einen halben Theelöffel voll Majoran, Thymian und Basilikum hinzu, auch zwei zerschnittene Zwiebeln, zerschnittene Kartoffeln und Salz. Wenn dieses beinahe gar ist, so giebt man noch ein Stück in Mehl gerollter Butter, einige Eierklöße hinzu, und läßt es dann noch 15 Minuten kochen, worauf es heiß aufgetragen wird.

Eichhörnchen-Suppe.

(Squirrel Soup.)

Man wäscht und viertheilt drei oder vier mäßig große Eichhörnchen, setzt sie gleich nach dem Frühstück mit einem kleinen Eßlöffel voll Salz und einer Gallone kaltem Wasser auf, bedeckt den Topf gut und läßt sie ganz wenig und gelinde kochen, eigentlich nur weichen. Von Suppenkräutern und Gemüse thut man wie bei anderen Suppen hinzu, besonders gut sind aber im Sommer Lima-Bohnen, Mais, Tomatoes und auch neue Kartoffeln. Man reibt das Ganze durch einen groben Durchschlag um die lästigen kleinen Knochen des Eichhörnchens los zu werden, und wenn man es noch eine Weile gekocht hat, gibt man ein Stück in

Mehl gerollte Butter hinzu. Gehackte Selerie und Petersilienblätter sind bei Manchen beliebt. Man röstet zwei Brodscheiben, schneidet sie in kleine Würfel, die in Butter gebraten und auf den Boden der Terrine gelegt werden, dann gießt man die Suppe kochend heiß darüber. Dies ist ein sehr gutes Gericht.

Tomato-Suppe No. 1.

(Tomato Soup No. 1.)

In einen Kessel werden vier Pfund Rindfleisch gethan. Man gießt eine Gallone kaltes Wasser darüber und läßt es drei Stunden kochen, bis die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte eingekocht ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus und giebt zu der Brühe ein Quart Tomatoes und eine fein geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Ein Theelöffel voll Mehl sollte in Wasser verrührt und hinzugegeben werden, dann läßt man es eine halbe Stunde länger kochen, seiht es durch und bringt es heiß auf den Tisch. Eingemachte Tomatoes können statt frischer gebraucht werden.

Tomato-Suppe No. 2.

(Tomato Soup No. 2.)

Man setze ein Quart Tomatoes, welchen die Haut abgezogen wurde, über das Feuer und lasse sie mit einer Prise Soda gelinde kochen. Sie werden durchgeseiht, sodaß die Samenkörner zurückbleiben, dann wieder gekocht mit einem Quart Milch. Gewürzt werden sie mit Salz und Pfeffer, dann kommt ein Eßgroßes Stück Butter hinzu, ebenso werden drei Eßlöffel voll gestoßene Crackers dazu gegeben. Eingemachte Tomatoes können statt frischer genommen werden.

Tomato-Suppe No. 3.

(Tomato Soup No. 3.)

Zwei Quart Tomatoes werden abgehäutet und in einem Tiegel gekocht mit einer Zwiebel und anderen in Suppe passenden Gemüsepflanzen. Man seiht durch und gibt einen ebenen Eßlöffel voll Mehl mit einer Drittel Tasse geschmolzener Butter dazu, ebenso Salz und Pfeffer. Man servirt mit kleinen, in Butter gebratenen Brotwürfeln, sehr heiß.

Mullagatawny-Suppe. (Wie in Indien gemacht.)

(Mullagatawny Soup. As made in India.)

In drei Quart Brühe, worin zwei Hühner gekocht wurden, werden eine gelbe Rübe, zwei weiße Rüben und eine Knolle Selerie geschnitten und über ein starkes Feuer zum Aufkochen gestellt, dann zurückgesetzt, um gelinde fortzubrodeln

zwanzig Minuten lang, dann giebt man einen Eßlöffel voll currie-Pulver und einen Eßlöffel voll Mehl hinzu, rührt Alles gut durch und läßt es noch drei Minuten kochen; dann wird es durchgeseiht und mit Stücken von gebratenem Hühnerfleisch darin, aufgetragen. Gekochter Reis in einer besonderen Schüssel gehört dazu. Die Suppe sollte von guter, gelber Farbe, und nicht zu sehr verdickt sein. Findet man sie zu dick, so giebt man etwas kochendes Wasser und einen Theelöffel voll Zucker dazu. Man kann auch zur Hälfte Kalbsfleisch mit dem Hühnerfleisch nehmen.

Ein Gericht Reis, mit dieser Suppe zu serviren, wird so zubereitet: Man thut drei Pint Wasser in einen Kochtopf mit einem Eßlöffel voll Salz und läßt dies kochen; dann wäscht man ein halbes Pfund Reis dreimal gut ab, läßt das Wasser auf einem Siebe davon ablaufen und giebt den Reis in das kochende Wasser. Nachdem er aufgekocht hat, welches in etwa zwei Minuten geschieht, läßt man ihn zwanzig Minuten weiter kochen, dann seiht man ihn durch einen Durchschlag, und gießt zwei Quart kaltes Wasser darüber. Dies trennt die einzelnen Körner, die dann wieder in den Tiegel gethan und auf den Ofen gestellt werden, daß sie heiß bleiben.

Zu Curries wird der Reis eben so gekocht. Wenn diese Anweisungen genau befolgt werden, so bleiben die Körner einzeln, und sind vollkommen gar.

Nachgeahmte Schildkröten (Mock Turtle) Suppe von Kalbskopf.

(Mock Turtle Soup, of Calf's Head.)

Man brüht einen gut gereinigten Kalbskopf ab, nimmt den Brägen heraus, bindet den Kopf in ein Stück Zeug und kocht eine Stunde, oder bis das Fleisch sich leicht ablöst, worauf man es heraus nimmt und die Brühe zurückstellt. Das Fleisch schneidet man in kleine viereckige Stücke, wirft diese in kaltes Wasser; wenn sie kalt sind, thut man sie in einen Tiegel und bedeckt sie mit einem Theil der Brühe, läßt noch etwas kochen, bis die Stücke ganz weich sind, und stellt es zur Seite. In einem andern Tiegel schmilzt man etwas Butter, und thut ein viertel Pfund feingeschnittenen, mageren Schinken hinein, mit verschiedenen Kräutern nach Geschmack, und Petersilie und eine Zwiebel nebst einem Pint der Brühe. Man läßt dies zwei Stunden lang gelinde kochen, dann schüttet man wenig Mehl dazu, darauf die übrige Brühe und eine viertel Flasche Madeira oder Sherry Wein, läßt es zehn Minuten langsam kochen, und seihet durch ein nicht zu feines Sieb, man giebt den Kalbskopf dazu, und würzt mit ganz wenig Cayenne Pfeffer, etwas Salz, dem Saft eine Citrone, und wenn es gewünscht wird, einem viertel Theelöffel voll Muskatnußblüthe (mace), und einem Theelöffel voll Zucker. Bereitgehaltene Fleischklöße werden in die Suppe gegeben, und nach fünf Minuten wird sie sehr heiß aufgetragen.

Grüne Schildkröten-Suppe.

(Green Turtle Soup.)

Eine Schildkröte, zwei Zwiebeln, ein Bund Suppenträuter, der Saft einer Citrone, fünf Quart Wasser, ein Glas Madeira Wein.

Nachdem die Eingeweide herausgenommen sind, zerhackt man die gröberen Theile der Schildkröte, Fleisch und Knochen. Man kocht diese vier Stunden lang mit den Zwiebeln, Kräutern, Pfeffer und Salz. Dies sollte gelinde, aber beständig kochen. Dann seihet man die Suppe durch, und giebt die besseren Theile der Schildkröte hinzu, mit dem grünen Fett, welches schon vorher eine Stunde in zwei Quart Wasser gebrodelt hat. Man verdickt mit gebräuntem Mehl, und läßt die Suppe eine Stunde länger langsam kochen.

Wenn Eier in der Schildkröte sind, so kocht man diese vier Stunden lang in einem anderen Geschirr, und wirft sie vor dem Aufgeben in die Suppe. Im anderen Falle giebt man Klöße von gehacktem Fleisch hinzu, dann den Citronensaft und den Wein. Vor dem Auftragen gut umzurühren.

Manche Köche geben das feinere Fleisch schon vor den Durchsiehen hinzu, kochen Alles zusammen fünf Stunden, sieben es durch, verdicken und geben das grüne Fett in zolldicke Klümpchen hinzu. Dies giebt der Suppe ein besseres Ansehen, als wenn das Fleisch darin bleibt. Grüne Schildkröte kann man jetzt bekommen eingemacht in luftdichte Kannen (Büchsen.)

Klöße von gehacktem Fleisch für diese Suppe.—Sechs Eßlöffel voll feingehacktes Schildkrötenfleisch. Diese werden zu einem Teig gerieben mit zwei hartgekochten Eidottern, einem Eßlöffel voll Butter, und wenn es angeht, etwas Austersaft. Man würzt mit spanischem Pfeffer (cayenne), Muskatnußblüthe, einem halben Theelöffel voll Zucker und einer Prise Salz. Man verbinde dies mit einem gut geschlagenen Ei, forme kleine Bälle daraus, die man erst in Ei, dann in gestoßenen cracker umwendet, in Butter bratet, und beim Anrichten in die Suppe giebt.

Macaroni Suppe.

(Macaroni-Soup.)

Zu einer guten Rindfleisch- oder anderen Suppe, welche nur mit Salz und Pfeffer gewürzt ist, nimmt man ein halbes Pfund kleine pipestem-Macaronis, die man erst in Wasser weich gekocht hat, dann legt man sie auf ein Sieb und schneidet sie, wenn sie abgelaufen sind, in Zoll lange Stücke, worauf man sie fünfzehn Minuten lang in der Suppe kochen läßt, ehe diese aufgetragen wird.

Puter- (Turkey) Suppe.

(Turkey Soup.)

Man läßt das Gerippe von einem Puterbraten und die anderen Knochen dreiviertel Stunden lang kochen, mit genügend Wasser, um sie zu bedecken, giebt etwas Selerie und Bohnenkraut, fein gehackt, hinzu. Vor dem Anrichten giebt man noch ein wenig gebräuntes Mehl, Pfeffer, Salz und ein kleines Stück Butter hinzu. Dies ist eine gute, billige Suppe, weil dazu die Reste des Puterbratens gebraucht werden, die man sonst gewöhnlich wegwirft.

Gumbo- oder Okra-Suppe. (Eßbarer Sibirisch.)

(Gumbo or Okra Soup.)

Von einem kleinen Stück Speck oder fettem Schinken bratet man das Fett aus, nimmt die Greben heraus und bratet eine große Zwiebel darin braun. Man brühe zwei Quart frische Tomatoes und ziehe die Haut ab. Dann zerschneide man sie, (man kann auch eingemachte Tomatoes gebrauchen) und schneide ein Quart Okra fein. Dies thut man mit ein wenig gehackter Petersilie in einen Kochtopf mit guter Brühe, ungefähr drei Quart, kocht es drei Stunden, giebt Pfeffer und Salz dazu und bringt es heiß auf den Tisch.

In Hühnerbrühe wird nur Okra gethan, keine Tomatoes, und dann wird es Gumbo-Suppe genannt.

Tapioka Rahm-Suppe.

(Tapioca Cream Soup.)

Ein Quart weiße Kraftbrühe, ein Pint Rahm oder Milch, eine Zwiebel, zwei Stangen Selerie, eine Drittel Tasse Tapioka, zwei Tassen voll kaltes Wasser, ein Eßlöffel voll Butter, ein kleines Stück Muskatblüthe, Salz und Pfeffer. Das Tapioka wird gewaschen und über Nacht in Wasser eingeweicht, dann mit der Brühe zusammen eine Stunde ganz gelinde gekocht. Zwiebeln und Selerie werden in kleine Stücke geschnitten und mit der Milch und den Gewürzen zwanzig Minuten gekocht. Die Brühe mit dem Tapioka wird durchgeseiht, Salz, Pfeffer und Butter hinzugefügt und die Suppe wird angerichtet.

Suppen ohne Fleisch.

Zwiebel-Suppe.

(Onion-Soup.)

Ein Quart Milch, sechs große Zwiebeln, das Gelbe von vier Eiern, drei Eßlöffel voll Butter, ein großer Löffel voll Mehl, eine Tasse Rahm, Salz und Pfeffer. Die Butter wird in eine Bratpfanne gethan, die Zwiebeln werden in die Pfanne geschnitten und gewendet, bis sie tüchtig schmoren, dann bedeckt man sie gut und stellt sie zur Seite, wo sie nur langsam brodeln, ohne anzubrennen, eine halbe Stunde lang. Man kocht die Milch, dann streut man das Mehl unter beständigem Rühren auf die Zwiebeln, läßt es drei Minuten lang aufkochen, dann schüttet man die Mischung in die Milch und kocht dies noch 15 Minuten. Man treibe die Suppe durch den Durchschlag, stelle sie wieder auf das Feuer und würze mit Pfeffer und Salz. Man schlage die Eidotter gut und thue sie mit dem Rahm in die Suppe unter beständigem Rühren, lasse es drei Minuten kochen. Wenn man keinen Rahm hat, kann man Milch nehmen und etwas Butter dazu. Schütte es über Croutons (kleine geröstete Brodbroden) in der Terrine. Dies ist bei Ermüdung ein sehr erfrischendes Gericht.

Winter Gemüse-Suppe.

(Winter Vegetable Soup.)

Man schabt drei weiße und drei gelbe Rüben und zerschneidet sie, zieht Zwiebeln ab und bratet dies mit etwas Butter, bis es hellgelb wird. Man fügt einige Stangen Lauch und Stengel Selerie hinzu, in Stücke geschnitten; diese Sachen werden sechs Minuten lang zusammengeschmort und dann giebt man eine Behe Knoblauch, zwei Stengel Petersilie, zwei Nelken (cloves), Salz, Pfeffer und ein wenig geriebene Muskatnuß dazu. Man läßt dies mit 3 Quart Wasser drei Stunden lang gelinde kochen, und schäumt es gut ab. Man seigt es durch vor dem Anrichten. Croutons, Vermicelli, italienischer Teig oder Reis können hineingegeben werden.

Vermicelli-Suppe.

(Vermicelli Soup.)

Man lasse ein Viertel Pfund Vermicelli in warmem Wasser aufquellen, dann gebe man sie zu guter Fleischbrühe von Rindfleisch, Lamm oder Hühnern, mit einem Viertelpfund guter Butter, und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde lang damit kochen.

Schweizer weiße Suppe.

(Swiss white Soup.)

Eine genügende Quantität Brühe für sechs Personen lasse man aufkochen, schlage drei Eier gut mit zwei Eßlöffeln voll Mehl und einer Tasse Milch. Dies rühre man langsam durch ein Sieb in die kochende Suppe und gebe Salz und Pfeffer dazu.

Frühjahrs Gemüse-Suppe.

(Spring Vegetable Soup.)

Ein halbes Pint grüne Erbsen, zwei zerplückte Salatköpfe, eine Zwiebel, ein kleines Bund Petersilie, zwei Unzen Butter, drei Eidotter, ein Pint Wasser, ein und ein halbes Quart Kraftbrühe. Man thue die Vegetabilien mit der Butter in ein Pint Wasser und lasse sie gelinde kochen, bis sie weich sind, dann gebe man Salz und Pfeffer dazu. Dann thut man das Gemüse auf den Durchschlag und zwei Drittel des Kochwassers zu der Suppe. Mit dem anderen Drittel schlage man die Eidotter und beim Aufgeben thue man dies mit dem Gemüse in die durchgeseigte Suppe.

Selerie-Suppe.

(Celery Soup.)

Selerie-Suppe kann mit weißer Kraftbrühe gemacht werden. Man schneide den weißen Theil von einem halben Duzend Seleriestangen in kleine Stücke und koche dies in vier Pint weißer Kraftbrühe mit einem Viertelpfund mageren Schinken und zwei Unzen Butter. Man läßt es langsam eine ganze Stunde lang kochen, seihet es durch ein Sieb, gießt die Flüssigkeit wieder in den Topf und rührt sorgfältig einige Löffel voll Rahm dazu. Man servire mit geröstetem Brod, und wenn es dicker sein soll, so rühre man etwas Mehl daran. Man würze nach Geschmack.

Kartoffel-Suppe.

(Irish Potato Soup.)

Man schält und kocht acht mittelgroße Kartoffeln mit einer abgeschälten, zerschnittenen Zwiebel, etwas Suppenkraut, Salz und Pfeffer, giebt dies durch den Durchschlag, dann verdünnt man es mit guter Milch und fügt ein Stück Butter hinzu, mehr Würzen, wenn es nöthig scheint, man lasse es recht heiß werden und trage es so auf.

Erbſen-Suppe.

(Pea Soup.)

Es wird ein Pint trockene Erbſen in fünf Quart Waſſer vier Stunden lang gekocht, dann giebt man drei oder vier große Zwiebeln, zwei Selerieknollen, eine gelbe Wurzel (carrot), zwei weiße Rüben, fein geſchnitten dazu, ebenſo Pfeffer und Salz. Man läßt dieſes noch zwei Stunden länger kochen, und ſollte die Suppe zu dick werden, ſo giebt man Waſſer dazu. Man läßt ſie durch den Durchſchlag laufen, und rührt einen Eßlöſſel voll kalte Butter hinein. Man trägt ſie ſehr heiß auf, in einer Terrine, auf deren Grund man kleine geröſtete Brodwürfel legt.

Nudeln für die Suppe.

(Noodles for Soup.)

Ein Ei wird leicht geſchlagen, dann eine Priſe Salz dazugethan und Mehl genug um einen ſehr ſteifen Teig zu machen; man rollt dieſen ſehr dünn aus, wie pie-Kruſte, und ſtreuet viel Mehl auf das Brett, um das Ankleben zu verhüten. Der Teig bleibt eine Stunde oder länger auf dem Brett zum Trocknen. Dann macht man eine feſte Rolle daraus, als wenn man Notenpapier aufrollt. Man fängt am Ende an und ſchneidet Strähnchen, ſo dünn wie ein Strohhalbm. Nachdem Alles zerſchnitten iſt, miſcht man dieſ leicht durcheinander, und ſtreut noch Mehl darauf, damit ſie nicht klebrig werden, ehe man ſie gebraucht; ſie ſollten erſt kurz vor dem Eſſen an die Suppe gethan werden, denn wenn ſie zu lange kochen, ſo zergehen ſie.

Fleiſchklöſe zu Suppen.

(Force Meat Balls for Soup.)

Eine Taſſe feingehacktes, gekochtes Fleiſch vom Kalbe oder von Geflügel wird mit einer Handvoll feiner Brodkrumen gemiſcht, und mit vier hartgekochten Eidottern und einem Eßlöſſel voll Milch glatt verrieben. Dann giebt man Pfeffer, Salz und einen halben Theelöffel voll Mehl hinzu, und bindet dieſ mit zwei gut geſchlagenen Eiern. Die Hände müſſen mit Mehl bedeckt ſein, und die Miſchung wird dann in kleine Kugeln von der Größe einer Mußkatnuß geformt, die zwanzig Minuten vor dem Auftragen in die Suppe gelegt und gekocht werden.

Eierbällchen zur Suppe.

(Egg Balls for Soup.)

Man nimmt die hartgekochten Dotter von ſechs Eiern und reibt ſie gut zuſammen mit einem Eßlöſſel voll weißem Mehl, zwei rohen Eiern und einem Eßlöſſel voll Salz, formt kleine runde Klöſe daraus, und läßt ſie mit der Suppe einige Minuten kochen.

Eierklöße für die Suppe.

(Egg Dumplings for Soup.)

Zu einem halben Pint Milch nimmt man zwei gut geschlagene Eier, Weizenmehl um einen glatten, ziemlich dicken Teig zu machen, in welchem alle Klümppchen verrührt sind. Diesen Teig giebt man, einen Eßlöffel voll zur Zeit, in die kochende Suppe.

E i n a n d e r e A r t.—Eine Tasse saurer Rahm und eine Tasse saure Milch, drei gut geschlagene Eier, das Weiße und die Dotter getrennt gehalten; ein Theelöffel voll Salz, einen knappen Theelöffel voll Soda, in einem Löffel voll Wasser aufgelöst, und genug Mehl, um einen steifen Teig zu machen. Mit dem Löffel in die kochende Suppe zu setzen, ein Löffelvoll zur Zeit, und zwanzig Minuten zu kochen, oder so lange, bis sich kein roher Teig mehr an der Außenseite zeigt.

Nierenfett-Klöße.

(Suet Dumplings for Soup.)

Drei Tassen gesiebtes Mehl, wozu drei Theelöffel voll Backpulver gesiebt werden, eine Tasse feingehackter Nierentalg, gut in das Mehl gerieben mit einem Theelöffel voll Salz. Man macht mit süßer Milch von Obigem einen Teig, so steif wie zu biscuits (weicher Zwieback,) formt diesen in Bälle so groß wie Pflirsiche, und dreht sie in Mehl um, und kocht sie dreiviertel Stunde in der Suppe, ohne den Deckel abzuheben, bis man sie auftragen will. Sie machen auch guten pot pie.

Soyer's Recept zu Farce.

(Soyer's Recipe for Force Meats.)

Ein und ein halb Pfund mageres Kalbfleisch vom Lendenstück wird in lange dünne Streifen geschnitten, und dann das Fleisch abgeschabt, bis nur die Faser übrig bleibt, darauf wird es zehn Minuten lang in einem Mörser zu Brei zerstoßen, und durch ein Drahtsieb gerührt. Dann nimmt man ein Pfund gutes frisches Nierenfett vom Rinde, zieht die Haut ab, zerhackt es fein, und stößt es im Mörser, fügt 6 Unzen panada hinzu (das ist: Brod in Milch eingeweicht, und dann gekocht, bis es beinahe trocken ist.) Alles wird gut zusammen gestoßen, und dann das Kalbfleisch beigefügt, worauf man würzt mit einem Theelöffel voll Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffelvoll Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll geriebene Muskatnuß, alles gut gemischt. Vier Eier werden allmählig dazu gethan, unter beständigem Stoßen des Ganzen im Mörser. Wenn Alles gut vermischt ist, thut man ein kleines Theil versuchsweise mit dem Löffel in die Suppe, um zu sehen, ob es schmackhaft, fest genug und zum Gebrauch bereit ist.

Brodbroden zur Suppe.

(Croutons for Soup.)

In eine Brotpfanne wird altgebackenes Brod in kleine Würfeln in zollhohem Fett gebraten, so daß diese die Oberfläche des Fettes ganz bedecken. Wenn sie braun genug sind, werden sie mit der Schaumkelle herausgenommen und in die Suppe gethan.

Manche ziehen vor, sie auf folgende Art zu bereiten:

Sehr dünne Scheiben Brod werden gut mit Butter bestrichen und in Vierecke von $\frac{3}{4}$ Zoll Breite geschnitten, mit der Butterseite oben in einer Backpfanne im heißen Backofen gebräunt.

Fisch Kraft-Brühe.

(Fish Stock.)

In einen Tiegel setzt man ein gutes Stück frische Butter über das Feuer mit Zwiebelscheiben und Tomatoes, ebenfalls in Scheiben geschnitten, dann gebe man verschiedene Sorten kleine Fische und Schaalthiere hinzu, die man haben kann, Austern, clams, Stinte, Garnaten, Krebse, Garnelen (shrimps) und alle Arten Pfannenfische. Alles wird zusammengekocht, bis die Zwiebeln braun werden, dann werden ein Bund feiner Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugefügt, und genug Wasser um die nöthige Quantität der Kraftbrühe zu erlangen. Wenn dies eine halbe Stunde gekocht hat, so wird es mit einem hölzernen Stößer zerstampft, dann durchgeseiht, und wieder gekocht bis es zu Gallert wird.

Fisch-Suppe.

(Fish Soup.)

Man sucht einen großen, feinen Fisch aus, reinigt ihn gründlich und setzt ihn dann zu Feuer mit genügend Wasser, zu einem Pfund Fisch ein Quart Wasser, und einer fein geschnittenen Zwiebel, nebst einem Bund würziger Kräuter. Wenn der Fisch gekocht ist, und keinerlei Beigeschmack hat, so reibt man ihn durch den Durchschlag und setzt ihn wieder auf das Feuer mit etwas Butter, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Ein kleiner Eßlöffel voll Worcester Sauce kann dazugehan werden nach Belieben. Wird mit kleinen gerösteten Brodwürfeln und Zitronenscheiben aufgetragen.

Hummer-Suppe.

(Lobster Soup, or Bisque.)

Es wird eine gute Brühe hergestellt, von drei Pfund Kalbfleisch, die in genügend Wasser zum Bedecken, langsam und sehr gar gekocht sind, worauf man die Brühe durchsieht.

Nachdem man einen guten mittelgroßen Hummer abgekocht hat, trennt man das Fleisch von Körper und Scheeren ab. Einen Theil des Fleisches und ebenso viel von den Schalen zerquetscht man im Mörser, und mischt dies gut mit Muskatblüthe, Cayenne Pfeffer, schwarzen Pfeffer und Salz, formt die Mischung in kleine Bälle, nachdem man das geschlagene Gelbe von einem Ei dazu gethan hat.

Nun wird das andere Hummerfleisch in Bissen getheilt, in drei Quart Fleischbrühe gethan, und sollte ungefähr zwanzig Minuten zusammenkochen. Dann wird dies mit den zurückgebliebenen knöchigen Theilen verdickt, die man durch ein Sieb treibt, und die Klöße werden eingesetzt, ebenso etwas in Mehl gerollte Butter. Zehn Minuten lang sollte es gelinde ziehen, nicht eigentlich kochen, weil es dadurch an Farbe verliert. Man servire mit kleinen Würfeln von gebratenem Brod.

Austern-Suppe No. 1.

(Oyster Soup. No. 1.)

Zwei Quart Austern, ein Quart Milch, zwei Eßlöffel voll Butter, Pfeffer und Salz. Man seihet den Saft von den Austern, giebt Wasser zu der Flüssigkeit und läßt sie heiß werden. Wenn sie beinahe kocht, giebt man die Würze hinzu, dann die Austern. Man läßt ungefähr fünf Minuten kochen, bis die Austern sich kräuseln. Dann giebt man die Butter hinzu, kocht noch eine Minute, und schüttet es in die Terrine, worauf die kochende Milch hinein gerührt und aufgetragen wird. Manche mögen es lieber, wenn nur Wasser genommen wird.

Austern-Suppe No. 2.

(Oyster Soup. No. 2.)

Man lasse eine Gallone Austern in dem eigenen Saft aufswellen, gebe ein Quart gute Milch hinzu, und wenn dies zum Kochen kömmt, hebe man die Austern heraus, und setze sie zur Seite. Dann giebt man vier Eierdotter, zwei gute Eßlöffelvoll Butter, einen voll Mehl in folgender Weise dazu: erst die Milch, dann die geschlagenen Eier, welche man erst mit kochender Suppe verrührt, dann die Würzen, wobei man sorgfältig schmecken muß, besonders wenn man noch andere, als Pfeffer und Salz gebrauchen will, endlich die Butter. Manche Leute mögen gern den Geschmack von Selerisalz, Andere ziehen Majoran und Thymian vor und noch Andere Muskatnußblüthe (mace) und ein wenig Zwiebel. Dabei muß man sein eigenes Urtheil zu Rathe ziehen.

Clam Suppe. (Auf französische Art.)

(Clam Soup. French Style.)

Zwei Duzend hard shell clams werden sehr fein zerhackt, eine halbe zerschnittene Zwiebel wird in einer Unze Butter gebraten, und dann ein Pint heißes

THE WHITE HOUSE KITCHEN.

Wasser, ein Frischen Muskatnußblütthe, ein Nelkenpfefferkorn und 6 schwarze Pfefferkörner dazu gegeben. Nachdem dies fünfzehn Minuten gekocht hat, seihet man es in eine Kasserolle, giebt die gehackten clams und ein Pint clam Saft oder heißes Wasser dazu, und läßt dies zwei Stunden gelinde kochen, worauf man Alles durch ein Sieb rührt. Dann giebt man es wieder in den Kessel und hält es lau warm. Darauf wird ein und ein Achtel Quart Milch in einem Kochtopf, der erst mit kaltem Wasser zum Verhüten des Anbrennens ausgeschwenkt wurde, gekocht, und in die Suppe geschwungen. Man rührt einen Eßlöffel voll Mehl in kalter Milch an, giebt es an die Suppe, und schmeckt wegen des Würzens. Man läßt sie allmählig zum Siedepunkte kommen, gießt sie in eine vorher mit heißem Wasser ausgespülte Terrine, und giebt sie entweder ohne, oder mit kleinen gebratenen Brodstücken, im Küchen-Französisch croutons.

Clam-Suppe.

(Clam Soup.)

Fünf und zwanzig clams (eßbare Muschelthiere) werden fein gehackt, und in dem ihnen ausgefloffenen Saft und einer Tasse Wasser, eine halbe Stunde lang gekocht, dann gebe man Pfeffer und Salz als Würze zu, und ein Ei-großes Stück Butter. Man läßt dies wieder kochen, setzt ein Quart kochende Milch hinzu, rührt einen Eßlöffel voll Mehl in kalter Milch dazu, oder zwei fein gerollte Crackers. Manche mögen gern etwas Muskatnußblütthe und Citronensaft als Würze.

Die Art und Weise des Bratens.

Köche von Profession haben meistens den Gebrauch, den zu bratenden Gegenstand ganz mit kochendem Fett zu überschwemmen, aber der Bequemlichkeit halber wird in den meisten Haushaltungen die Methode des Halbbratens befolgt in einer Pfanne mit wenig Fett darin. Zu der ersteren Art wird eine ziemlich flache, eiserne Bratpfanne, oben breiter als unten, genommen. Das Fett sollte diese Pfanne halb auffüllen, sodaß das zu Bratende darin schwimmen kann und sollte das Fett zu einem solchen Grade erhitzt werden, daß ein Stückchen Brod oder Teig fast im Augenblick darin braun wird, aber nicht so heiß, um das Fett zu verbrennen. Einige Köche sagen, das Fett sollte erst dampfen, aber nach meiner Erfahrung ist das ein Irrthum, denn dies verdirbt das Fett. Sobald es nur anfängt zu dampfen, muß es bei Seite gesetzt, aber doch auf dem Siedepunkte gehalten werden. Wenn Fettecken, (fritters, crullers oder croquettes) in zu heißes Fett kommen, so nehmen sie zu schnell eine Kruste an der Außenseite an, ehe der innere Theil recht aufgegangen ist, und werden hart, während das Fett einen brenzlichen Geschmack bekommt. Viele französische Köche ziehen Talg oder Nierenfett vom Rinde dem Schmalze vor beim Braten; sie halten es für gesünder und verdaulicher und finden, daß es nicht so streng schmeckt und nicht so sehr in die Sachen einzieht, als Schweineschmalz.

In Familien, wo für Viele gekocht wird, giebt es immer genug Abgeschöpftes von Braten, von der Suppe, mit vielleicht hin und wieder einem Pfund frischem Nierenfett dazu, um für den gewöhnlichen Gebrauch des Bratens in der Pfanne (frying) zu genügen. Alle Fettecke sollten etwa zwei Mal in der Woche geklärt, das heißt, zusammen in Wasser aufgekocht werden. Wenn das Fett alles geschmolzen ist, sollte das Ganze durchgeseiht werden und dann erkalten. Wenn das Fett hart geworden ist, nehme man die Kruste ab, schabe die dunklen Theile von der Unterseite ab, dann schmelze man das Fett noch einmal und setze es noch heiß in einen kleinen, sauberen Steintopf, oder in einen reinlichen Blecheimer, so daß es zum Gebrauch fertig ist.

Wann immer Fett zum Braten gebraucht wird, sollte es eine Zeit lang stehen, bis es kühl ward und sich gesetzt hat; dann schütte man das Obere sorgfältig ab von dem unteren, trüben Bodensatz.

Geläutertes Del von Baumwollsaamen wird immer mehr von gelernten Köchen in Hotels, Restaurants und Privathaushaltungen zu Küchenzwecken verwen-

det, und wird ohne Zweifel das thierische Fett in Zukunft ersetzen, besonders beim Braten (frying), da es ein ebenso feines Material zum Braten ist, als Olivenöl. Es wird jetzt von den leitenden Geschäftshäusern verkauft in Verpackungen, die von zwei bis zu vier Quart enthalten.

Bei der zweiten Art des Bratens, mit einer geringen Menge Fett in der Pfanne, sollte zum Ersten die Pfanne sehr heiß und das Fett ganz kochend sein, ehe Etwas zum Braten hineingelegt wird, so daß die gewaltige Hitze rasch die Poren des Fleisches versengt und verschließt, und schnell eine braune Kruste auf der unteren Seite bildet, die dann gewendet wird, um auch die obere zu bräunen.

Es giebt auch noch eine andere Art des Bratens, die dem Rösten auf Kohlen sehr nahe kommt, da die sehr erhitzte Bratpfanne das glühende Feuer ersetzt. Hierzu sollte richtiger Weise eine Pfanne mit dickem Boden gebraucht werden. Man stellt sie auf das Feuer und wenn sie so heiß ist, daß sie zischt, schmiert man sie mit etwas Talg ein, wenn nämlich das Fleisch ganz mager ist, sonst ist es nicht nöthig. Man legt das Fleisch fest und flach hinein und läßt es rasch braun werden, erst auf einer Seite, dann auf der anderen; wenn genügend gebraten, legt man es auf eine h e i ß e Schüssel und giebt Butter, Pfeffer und Salz darüber.

F i s c h e.

Von Fischen wähle man immer solche, die ein volles, vorstehendes Auge, festes und dickes Fleisch, nebst glänzenden Schuppen und steifen Finnen haben. Vor dem Kochen müssen sie gründlich gereinigt werden.

Die gewöhnlichen Arten, den Fisch zu bereiten, sind: Kochen, Backen, Rösten, Braten und zuweilen auch Dämpfen (stewing). Den Fisch abzdämpfen ist dem Kochen vorzuziehen; aber bei den Einrichtungen, wie sie in der Durchschnittsfamilie sind, muß wohl von dieser köstlichen Art der Zubereitung abgesehen werden. Große Fische werden gewöhnlich gekocht und kleine Fische röstet oder brät man. Sehr große Fische, wie Codfisch oder Halibut, werden zu steaks zerschnitten, zum braten und rösten. Die Köpfe dieser und anderer Fische werden von Manchen für Leckerbissen gehalten. Kleine, oder Pfannenfische, wie sie wohl genannt werden, bereitet man ohne die Köpfe zu, mit Ausnahme von Bachforellen und Stinten, an diesen wird gewöhnlich der Kopf gelassen. Man soll den Fisch langsam backen, dabei öfter mit Butter und Wasser begießend. Lachs wird für den nahrhaftesten aller Fische gehalten. Beim Kochen des Fisches ist es gut, etwas Essig und Salz in das Wasser zu thun, der Essig giebt einige Würze und verhindert das Ausfließen von Nahrungstoffen; er macht das Wasser härter.

Der Fisch wird mit einer Füllung versehen, bereitet aus Krumen von altem Brod, oder gerollten Crackers, Butter und allerlei Würzen von aromatischen Kräutern, wie Salbei (sage), nebst Pfeffer und Salz; er wird zugenäht, in ein Stück Zeug eingeschlagen, mit Bindfaden umwunden, und dann in Wasser oder Dampf gekocht. Belegt und verziert werden die Schüsseln mit gekochtem Fisch mit Petersilie, rothen Rüben- oder Citronenscheiben, oder mit zertheilten gekochten Eiern; bei Steinbutte (turbot) werden gebratene Stinte herumgelegt. Man soll nicht die Messer, Gabeln und andere Geräthe, die beim Fischkochen benutzt werden, auch bei anderen Speisen gebrauchen, da sie leicht einen fischigen Geschmack geben.

Der Fisch sollte zum Kochen mit kaltem Wasser aufgesetzt werden und nur allmählig anfangen zu kochen, sonst platzt die Außenseite, ehe das Innere gar ist. Wenn die Fische klein sind, sollten sie in warmes Wasser gethan werden, auch sollte niemals Wasser, weder kaltes noch warmes, auf den Fisch gegossen werden, weil die Haut leicht dadurch zerreißt; wenn es nothwendig ist, beim Kochen Wasser nachzuschütten, so muß es behutsam von der Seite des Topfes hinzugegossen werden.

Wenn Fisch auf Kohlen geröstet werden soll, so muß er nach dem Reinigen drei bis vier Stunden liegen, die Innenseite gut mit Pfeffer und Salz bestreut.

Gesalzener Fisch sollte vor dem Kochen ausgewässert werden, wie lange, das richtet sich nach der Zeit, die er im Salz gelegen hat. Ist er hart und trocken, so braucht er sechsunddreißig Stunden zum Weichen und das Wasser muß drei oder vier mal gewechselt werden. Wenn der Fisch nicht sehr gesalzen ist, so genügen vierundzwanzig Stunden oder eine Nacht.

Beim Braten des Fisches muß das Feuer stark genug sein, um die Oberfläche zu versengen und dem Fett unzugänglich zu machen und die reichen Säfte am Ausfließen zu hindern. Sobald der Fisch durch diese plötzliche Hitze gebrannt ward, kann die Pfanne an eine nicht so heiße Stelle des Ofens gesetzt werden und das Garbraten langsamer geschehen.

Fett, worin Fische gebraten sind, kann ganz gut zu demselben Zweck wieder gebraucht werden, muß aber separat gehalten und zu nichts Anderem benutzt werden.

Fische zu braten.

(To fry Fish.)

Die meisten kleinen Fische, gewöhnlich Pfannenfische genannt, werden gebraten. Sie müssen gut gereinigt werden; man schneidet die Köpfe ab und wenn sie doch ziemlich groß sind, so nimmt man auch das Rückgrat heraus und theilt den Körper der Quere nach in fünf oder sechs Stücke. Die Stücke kehrt man in

Maismehl oder Weizenmehl um, oder in geschlagenem Ei und dann noch in Brod oder Cracker-Krumen. Forellen oder Barsche sollten nicht in Mehl umgedreht werden, man brät sie in einer Pfanne mit dickem, eisernen Boden, die fleischige Seite nach unten, mit heißem Schmalz oder Bratenfett; sie sollten langsam gebraten und gewendet werden, wenn sie hellbraun sind. Vielleicht wird die folgende Art vorgezogen: Die Stücke werden mit Mehl bestreut, mit geschlagenem Ei bestrichen, in Brodkrumen gerollt und in heißem Schmalz oder anderem Fett gebraten, von welchem sie bedeckt werden, als wenn man Fettgebäckes macht. Wenn das Fett sehr heiß ist, zieht es der Fisch nicht ein beim Braten und bleibt schmackhaft. Wenn er auf einer Seite braun ist, wendet man ihn auf die andere, und läßt das Fett davon ablaufen, wenn er gar ist. Diese Art zu braten ist ausgezeichnet bei großen Fischen. Die Schüssel wird mit Zitronenscheiben garnirt. Tomatoes gedämpft geben ein gutes Gericht dazu.

Pfannen-Fische.

(Pan Fish.)

Diese werden in einer Pfanne mit dickem Boden gebraten mit den Köpfen alle in derselben Richtung. Die kleineren Fische werden dazwischen gelegt. Wenn sie ganz braun gebraten sind und gewendet werden müssen, so deckt man einen Teller darüber, gießt das Fett ab, dann kehrt man die Pfanne um und die Fische bleiben heil auf dem Teller, das Fett wird wieder in die Pfanne gethan, und wenn es heiß ist, läßt man die Fische in die Pfanne gleiten. Wenn die andere Seite braun ist, so läßt man sie auf eine warme flache Schüssel gleiten, um sie auf den Tisch zu bringen. Wenn die Köpfe daran bleiben, die Farbe eine hübsch braune, und die Form in gutem Stande ist, so hebt das sehr das Ansehen, wenn auch gerade nicht den Wohlgeschmack des Gerichtes. Es wird mit Zitronenscheiben garnirt.

(Hotel Lafayette, Philadelphia.)

Gebäckener kleiner Hecht.

(Baked Pickerel.)

Der Fisch muß sorgfältig gereinigt und abgetrocknet werden, dann wird er in die Backpfanne gelegt mit genug heißem Wasser, um das Anbrennen zu verhüten. Eine durchlöchernte Blechplatte, die nur lose paßt, oder muffin Ringe können darunter gelegt werden, damit der Fisch den Boden nicht berühre. Man legt den Fisch in die Runde auf den Bauch, so daß sich Kopf und Schwanz berühren, und zusammengebunden, oder wie es in der Anmerkung über Fisch angegeben ist; er sollte langsam backen und öfters mit Butter und Wasser begossen werden. Ist er gar, so halte man eine Tasse süßen Rahm oder gute Milch in Bereitschaft,

wozu einige Löffel voll heißes Wasser gegeben wurden, rühre zwei Löffel voll geschmolzene Butter und ein wenig gehackte Petersilie dazu, dies wird erhitzt, indem man die Tasse in kochendes Wasser setzt, die Sauce (gravy) aus der Bratpfanne wird dazu geschüttet, und dann wird dies zusammen einmal aufgekocht. Der Fisch wird auf eine heiße Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegossen. Oder eine Eierfauce kann gemacht werden, mit zerlassener Butter, worin ein Eidotter schnell zer schlagen wird und ein wenig gehackte Petersilie dazu. Man kann ihn füllen oder nicht, wie man will.

Gekochter Lachs.

(Boiled Salmon.)

Das Mittelstück des Lachses ist das Beste. Man näht es hübsch ein in einen Beutel von Mosquito-Netz und kocht es eine Viertelstunde in einem Quart gesalzenem Wasser auf ein Pfund. Wenn es gar ist, nimmt man es behutsam heraus, damit es nicht zerbricht, und legt es auf eine heiße Schüssel. Eine große Tasse voll zerlassener Butter mit einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie und dem Saft einer Citrone darin, hält man bereit und gießt die eine Hälfte davon über den Lachs, die andere in eine Saucenschüssel. Man garnirt mit Petersilie und Scheiben von gekochten Eiern.

Gerösteter Lachs.

(Broiled Salmon.)

Man schneidet in Scheiben von ein bis ein und ein halb Zoll dick, trocknet mit einem Stück Zeug, kehrt in gesiebttem Mehl um, würzt mit Pfeffer und Salz und brät auf einem mit Rinderfett bestrichenen Roste.

Eine andere Art. Zolldicke Stücke werden geschnitten und mit Pfeffer und Salz bestreut; weißes Papier wird mit Butter bestrichen und jedes Stück Lachs in einen Bogen eingeschlagen, die Ecken des Papiers eingelegt; dies wird langsam über gutem Feuer geröstet und dann mit Kapern- oder Anchovy-Sauce aufgetischt. Wenn mehr Gewürz gewünscht wird, kann man gehackte Kräuter und Anderes hinzuthun.

Gebratener frischer Lachs.

(Fresh Salmon fried.)

Die Stücke werden in einer Dicke von dreiviertel Zoll geschnitten, mit Mehl bestreut, oder in Ei und Brodkrumen umgekehrt, dann leicht braun gebraten. Man kann so mit allen Fischen verfahren, die in steaks geschnitten werden. Man muß gut Pfeffer und Salz daran streuen.

Lachs mit Kaper-Sauce.

(Salmon and Caper Sauce.)

Zwei Scheiben Lachs, ein Viertelpfund Butter, ein halber Theelöffel voll gehackte Petersilie, eine Schalotte, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Der Lachs wird in eine Backschüssel gelegt, mit Stücken Butter, und dann werden die anderen Sachen hinzugefügt; die Würze wird gut in den Fisch eingerieben, und derselbe während des Backens oft begossen; wenn er gar ist, läßt man ihn etwas ablaufen, dann wird er in eine Schüssel gelegt und die Kapersauce darübergegossen, darauf servirt. Der so zubereitete Lachs ist auch sehr wohl-schmeckend mit Tomatoe-Sauce.

Gesalzener Lachs oder andere Salzfiſche geröstet.

(Broiled Salt Salmon or other Salt Fish.)

Man weicht den Lachs in lauwarmem oder auch kaltem Wasser vierundzwanzig Stunden lang ein und wechselt das Wasser öfter, oder läßt ihn unter dem laufenden Wasserhahn stehen. Wenn man eilig ist, oder auch wenn man einen sehr scharfen Salzgeschmack wünscht, so geht es auch an, eine kürzere Zeit auszuwässern, wenn man warmes Wasser dazu nimmt, und den Fisch einigemal hintereinander leicht aufkochen läßt, jedesmal mit anderm Wasser. Zur rechten Zeit röste man ihn dann rasch, würze nach Geschmack und übergieße mit Butter. Diese Art ist gut zum Bereiten aller Salzfiſche.

Eingemachter Lachs.

(Pickled Salmon.)

Ein guter frischer Lachs wird, nachdem er gereinigt ist, in große Stücke geschnitten, und in Salzwasser, wie zum Essen gar gekocht. Dann wird er auf ein Sieb gelegt, in trockenem Zeug eingewickelt und an einem kühlen Orte verwahrt bis zum nächsten Tage. Dann macht man die Pöfelbrühe (pickle) im Verhältniß zu der Quantität von Fisch. Zu einem Quart von dem Wasser, worin der Lachs gekocht ward, giebt man zwei Quart vom besten Essig, eine Unze ganzen schwarzen Pfeffer, eine geriebene Muskatnuß und ein Duzend Plättchen der Muskatblütthe (mace). Dies wird in einem gut bedeckten Kessel zusammengekocht, es soll nicht zu sehr verdunsten. Wenn der Essig kalt geworden ist, gießt man ihn über den Lachs und schüttet oben darauf einen Eßlöffel voll Baumöl, welches dazu beiträgt, daß sich das Eingemachte gut hält.

Wenn man dies gut bedeckt und an einen kühlen Platz stellt, so hält es sich Monate lang gut. Diese Art des Einnmachens von Lachs ist vorzüglich und hat den Beifall Aller, die es damit versucht haben.

Geräucherter Lachs.

(Smoked Salmon.)

Wenn man geräucherten Lachs rösten will, so legt man ihn mit der fleischigen Seite zuerst auf die Roste. Geräucherter Lachs ist auch sehr gut, wenn er, wie Rauchfleisch, in recht dünne Scheiben zerlegt wird.

Lachs Frikassee.

(Fricassee Salmon.)

Diese Manier, den Lachs frisch zu kochen, bietet eine angenehme Abwechslung von der gewöhnlichen Art der Zubereitung. Ein und ein halbes Pfund Lachs wird in Stücke geschnitten, von einem Zoll im Viereck; die Stücke werden in einem Tiegel auf das Feuer gesetzt, mit einer halben Tasse Wasser, ein wenig Salz, etwas weißem Pfeffer, einer Nelke, einem Plättchen Muskatblüthe, drei Stücken Zucker, einer Schalotte und einem gehäuften Theelöffel voll Senf mit einer halben Tasse voll Essig eben gerührt. Man läßt dies einmal aufkochen und giebt noch sechs feingeschnittene, geschälte Tomatoes dazu, nebst etwas gehackter Petersilie und einem Weinglas voll Sherry. Darauf läßt man es drei Viertelstunden lang gelinde kochen. Es wird sehr heiß aufgetragen und mit dreieckig geschnittenen Stücken toast garnirt. Dieses Gericht, wenn recht kalt gegeben, ist sehr gut beim ersten oder zweiten Frühstück (luncheon.)

Pastetchen von Lachs.

(Salmon Patties.)

Man schneidet kalten Lachs in Würfel und erhitzt etwa ein halbes Quart davon in einem viertel Quart Rahm, würzt mit Cayenne Pfeffer und Salz, dann füllt man dies in Formen oder Schalen (shells) und servirt. Alle kalten, gekochten Fische können in dieser Weise bereitet werden. Man kann jede Art von Fischsaucen dazu geben. Alle sind gut.

Pie von Fisch und Austern.

(Fish and Oyster Pie.)

Reste von Fischen, wie cod und haddock, Schellfisch, zwei Duzend Austern, Pfeffer und Salz nach Geschmack, genug Brodcrumen für die Menge Fisch, einen halben Theelöffel voll geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll fein gehackte Petersilie.

Man löst den Fisch von den Knochen, und giebt eine Lage davon in eine Pieschüssel, bestreut mit Pfeffer und Salz, dann eine Schicht Brodcrumen, Austern, Muskatnuß und gehackte Petersilie, man fährt damit fort bis die Schüs-

fel ganz voll ist. Der Deckel kann von gebräunten Brodkrumen oder Blätterteig (puff paste) gemacht werden, der in schmale Streifen geschnitten und kreuzweise über den Fisch gelegt wird, nachdem auch der Schüsselrand mit einem Streifen eingefast ward. Ehe es bedeckt wird, giebt man den Saft der Austern dazu und etwas geschmolzene Butter, oder eine weiße Brühe, und setzt es dann in den Backofen.

Zeit: Bei gekochtem Fisch $\frac{1}{4}$ Stunde; wenn von frischem Fisch und Blätterteig gemacht $\frac{3}{4}$ Stunden.

In Dampf gekochter Fisch.

(Steamed Fish.)

Man macht den Schwanz des Fisches in seinem Maule fest, sodaß der Körper in der Runde liegt, gießt ein viertel Quart mit Salz und Pfeffer gewürzten Essig darüber und läßt ihn eine Stunde an einem kühlen Orte stehen. Dann schüttet man den Essig ab, thut den Fisch in einen Dampf-Kessel, (steamer) über kochendes Wasser und läßt ihn zwanzig Minuten lang darüber, oder länger, wenn der Fisch sehr groß ist. Sobald sich das Fleisch leicht von den Gärten löst, ist der Fisch gar. Man läßt das Wasser gut ablaufen und bringt den Fisch auf eine flache Schüssel, auf welche eine sehr reine weiße Serviette gefaltet wird. Auf diese Serviette, rund um den Fisch werden dann frische Petersilienstengel gelegt, oder in hübsche Formen geschnittene Rothrüben, oder auch beides abwechselnd.

Einen Maifisch, Alje, zu rösten.

(To broil a Shad.)

Man spaltet und wäscht den shad, und trocknet ihn mit Zeug ab, giebt Salz und Pfeffer daran und legt ihn auf die mit Fett bestrichene Roste über recht glühende Kohlen, die fleischige Seite nach unten, man setzt eine Pfanne für das ablaufende Fett darunter, und röstet ungefähr eine Viertelstunde oder länger, je nach der Größe. Man giebt reichlich Butter über den Fisch, wenn er aufgetragen wird. Wenn man ihn während des Röstens bedeckt, so erhält er einen köstlichen Geschmack.

Gebackener Maifisch.

(Baked Shad.)

Viele Leute halten diese Art der Zubereitung des shad für die allerbeste. Er wird gefüllt mit einer Mischung von Brodkrumen, Salz, Pfeffer, Butter und Petersilie, mit Eidotter gut vermengt, und dann entweder zugenäht oder mit Bindfaden umwunden. Ein wenig Wasser und etwas Butter wird darüber ge-

gossen und dann bäckt man ihn, wie Geflügel. Ein shad sollte eine Stunde oder eine und $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Der Schüsselrand wird mit Citronenschalen, Kresse oder anderem belegt.

Eine Sauce (dressing) für gebackenen shad. Man kocht die Brühe (gravy), in welcher der Fisch gekocht wurde, mit einem Theelöffel voll Catsup, einem Eßlöffel voll braunem Mehl, welches erst mit kaltem Wasser be-
neht war, dem Saft einer Citrone, und einem Glas voll Cherry oder Madeira-
Wein. Man giebt dies in eine Saucenschüssel (sauce-boat.)

Den Rogen, die Eier, des Maifisches zu kochen.

(To cook a shad roe.)

Der Rogen wird in kochendes Wasser gethan und zwanzig Minuten lang gelinde gekocht, dann vom Feuer genommen und auf einen Durchschlag gelegt. Ein Blechteller wird mit Butter ausgestrichen und der abgewässerte Rogen daraufgelegt. Man bestreut gut mit Salz und Pfeffer, bestreicht mit weicher Butter, dann streut man Mehl dick darüber. Man läßt dies eine halbe Stunde im Backofen und begießt öfter mit einer Mischung von Butter, Wasser, Salz, Pfeffer und Mehl.

Eine andere Art den Maifisch-Rogen zu kochen.

(To cook shad roe. Another way.)

Man kocht ihn erst ein wenig in einem bedeckten Topfe, dann nimmt man ihn heraus, giebt Salz und Pfeffer daran, streut Mehl darüber und bratet in der Pfanne, wie Fisch.

Gekochter Bars.

(Boiled Bass.)

Nachdem er gut gereinigt ist, wird er in einen Kochkessel gethan, mit genug Wasser, um ihn zu bedecken. Man setzt den Kessel auf das Feuer und nachdem der Fisch fünf Minuten lang gekocht hat, versucht man, eine der Flossfedern aus-
zuziehen; wenn diese sich leicht ablöst, so wird der Fisch behutsam aus dem Was-
ser genommen, auf eine flache Schüssel gelegt und mit einem halben Duzend hart
gekochter Eier umgeben, dann mit Sauce servirt.

Gekochter Goldkarpfen.

(Boiled Bluefish.)

Wird in derselben Weise gekocht wie Bars.

Gebackener Goldkarpfen.

(Baked Bluefish.)

Wird gebacken wie Maifisch, (shad); (siehe Seite 51.)

Gebratener Aal.

(Fried Eel.)

Nachdem die Aale gut gereinigt sind, schneidet man sie in Stücke von zwei Zoll Länge, wäscht diese und trocknet sie ab. Dann werden sie in Weizenmehl gerollt oder in gestoßenen Crackers, und wie andere Fische mit Schmalz oder Rinderfett gebraten, vorher gut gesalzen. Sie sollten ganz über braun und vollständig gar sein. Aale werden auch zuweilen in dünnen Mehsteig getaucht, oder in Ei und Brodkrumen. Man servirt mit frischer, krauser Petersilie.

Schaaßkopf-Fisch mit Buttersauce.

(Sheepshead with drawn Butter.)

Ein mittelgroßer Fisch wird ausgesucht, sorgfältig gereinigt, mit Salz eingerieben, in ein Tuch gebunden und in einem Dampfkessel (steamer), über einen Topf mit stark kochendem Wasser gestellt und eine Stunde lang in dem Dampf gekocht, dann legt man ihn ganz auf eine heiße Fischschüssel mit Stengeln von Petersilie und Zitronenscheiben, und trägt ihn auf mit Buttersauce (drawn butter), wie folgt zubereitet: Zwei Unzen Butter werden in kleine Bälle geformt und in Mehl gerollt, ein Viertel davon wird in die Pfanne gethan, und, wenn sie geschmolzen sind, werden sie geschlagen, dann die anderen hinzugefügt, ein Ball zur Zeit, bis sie alle glatt gerührt sind. Während des Rührens wird noch ein Eßlöffel voll Citronensaft und ein halber Eßlöffel voll gehackte Petersilie dazu gegeben, dann wird es in einer heißen Saucenschüssel aufgetragen.

Gebackener Weiß-Fisch.

(Baked Whitefish.)

Man reinige den Fisch gründlich, lasse den Kopf daran oder nicht, nach Belieben, schneide das Rückgrat heraus bis nahe dem Schwanz und gebe die folgende Füllung herein. Altbackenes Brod wird in Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt; dann zerschneidet man eine große Zwiebel, brät sie in Butter und hackt sie fein, giebt das Brod dazu, nebst zwei Unzen Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Petersilie oder Salbei. Dies wird erhitzt und nachdem es vom Feuer genommen, giebt man zwei gut geschlagene Eidotter dazu, man füllt den Fisch recht voll, näht ihn mit feinem Bindfaden zu und umbindet ihn mit schmalem weißen Band. Dann wird der Fisch leicht mit Butter eingerieben und in eine Backpfanne mit wenig heißem Wasser gethan, mit dem Rücken nach oben, in der Form eines S. Folgende Sauce wird dazugegeben: Die hartgekochten Dotter von zwei Eiern werden mit zwei Eßlöffeln voll gutem Salatöl fein zerrieben; ein halber Theelöffel voll englischer Senf, nebst genügend Essig und Pfeffer kommt noch dazu.

Gekochter Kabeljau.

(Halibut boiled.)

Das Stück nächst dem Schwanzstücke ist das beste zum Kochen; ein wenig Salz wird hineingerieben und dann wird es 15 Minuten lang in Essig und kaltem Wasser geweicht, hierauf völlig reingewaschen und geschabt, in ein Stück Zeug gebunden und langsam über mäßigem Feuer gekocht, so daß sieben Minuten auf jedes Pfund Fisch kommen. Wenn es halb gar ist, wird es im Kessel umgewendet. Es wird mit gemachter Buttersauce (drawn butter) oder Eiersauce aufgetischt. Gekochter Halibut, mit gekochten Kartoffeln zerstoßen, mit Beifügung von etwas Butter und Milch, macht ein sehr gutes Frühstücksgesicht.

Halibut mit Dampf gekocht.

(Steamed Halibut.)

Man nimmt ein dreipfündiges Stück vom weißen Halibut, bedeckt es mit einem Tuch und legt es in einen Dampfkessel (steamer); diesen stellt man über einen Topf mit stark kochendem Wasser und läßt den Dampf zwei Stunden lang durchziehen. Man legt den Fisch auf eine Schüssel, deren Rand mit Petersilie eingefast ist und giebt eine Eiersauce dazu.

Gebratener Halibut No. 1.

(Fried Halibut No. 1.)

Man wählt gute feste Stücke von diesem großen, fein aussehenden Fisch und nimmt mit einem scharfen Messer die Haut ab, nachdem man sie gut gewaschen und mit einem weichen Tuche abgetrocknet hat. Man schlägt zwei Eier gut durch und rollt frische Cracker auf dem Backbrett zu feinem Staub aus. Jedes Stück wird, nachdem es gesalzen und gepfeffert ist, in den Eiern und dann in den Crackerkrumen gewendet und darauf in eine Pfanne gelegt, die halb voll von kochendem Schmalz ist, mit etwas Butter daran, um eine schöne braune Farbe zu geben. Die Stücke werden auf beide Seiten gewendet und gebräunt, dann läßt man das Fett davon ablaufen und servirt heiß.

Gebratener Halibut No. 2.

(Fried Halibut No. 2.)

Erst werden einige dünne Scheiben ungesalzenen Specks gebraten, in einer eisernen Bratpfanne, bis sie braun sind, dann werden diese auf einer flachen Schüssel beiseite gesetzt, bis der Fisch gebraten ist. Nachdem zwei Pfund Halibut in Scheiben geschnitten, abgewaschen und abgetrocknet sind, bestreut man sie mit Salz, Pfeffer und Mehl, legt sie in die heiße Fettsauce und brät sie, bis sie auf beiden Seiten braun sind, dann giebt man den Speck mit dem Fisch auf.

In Scheiben gerösteter Halibut ist sehr gut, er wird wie spanische Makrelen zubereitet.

Gebackener Halibut.

(Baked Halibut.)

Ein gutes Stück Halibut von fünf bis sechs Pfund Gewicht wird zwei Stunden lang in Salzwasser gelegt, abgetrocknet und die äußere Haut eingekerbt. Dann wird es in einer Bratpfanne in einen mäßig heißen Ofen gestellt und öfters mit Butter und Wasser begossen, die in einem Blechgeschirr oder Tiegel warm gehalten werden. Wenn eine Gabel leicht durchgeht, so ist der Fisch gar; er sollte von schöner brauner Farbe sein. Man nimmt die Sauce aus der Bratpfanne, giebt ein wenig kochendes Wasser hinzu, wenn es nicht genug sein sollte, rührt einen Löffel voll Wallnuß-catsup hinzu, auch einen Theelöffel voll Worcestershire-Sauce, den Saft einer Citrone, und verdickt mit Mehl, welches vorher mit Wasser zerrührt war. Man läßt dies einmal aufkochen und bringt es in einer Sauciere auf den Tisch.

Gerösteter Halibut.

(Halibut broiled.)

Wie andere Fische zu rösten, auf einer mit Butter bestrichenen Roste, über einem hellen Feuer, vorher zu salzen und zu pfeffern, gut mit Buttersauce zu begießen beim Auftragen und heiß zu halten.

Gebatene Bachforellen.

(Fried Brook Trout.)

Diese delikaten Fische werden gewöhnlich gebraten und geben ein köstliches Gericht zum Frühstück oder Abendbrod. Man reinigt und wäscht die Fische, reibt sie trocken ab, spaltet sie bis zum Schwanz, salzt und pfeffert sie und wendet sie in Mehl um. Wenn man Schmalz gebraucht statt dem Fett von gesalzenem Speck, so sollte man ein Stück Butter begeben, um das Ansehen in der Pfanne zu verhüten und dem Fisch eine schöne braune Farbe zu geben, wozu auch das Fett sehr heiß sein muß, auch müssen sie erst auf einer Seite gut gebräunt sein, ehe man sie umwendet. Knusperig gebratene Speckscheiben schmecken gut zu diesen Fischen. Sie werden egal nebeneinander gelegt auf eine garnirte Schüssel und recht heiß aufgetragen. Oft werden die Köpfe beim Braten daran gelassen.

Gebatene Stinte.

(Fried Smelts.)

Mit dem Kopfe, und wie die Bachforellen gebraten. Viele halten dafür, daß sie weit besser aussehen auf dem Tische, wenn die Köpfe daran bleiben und sie hübsch garnirt auf der Schüssel ausgelegt sind.

Gekochter Weiß-Fisch.

(Boiled Whitefish.)

Aus Mrs. A. W. Ferry's Kochbuch, Madinac, 1824 genommen. Die wohlgeschmeckendste Art, den Weißfisch zu kochen. Der Fisch wird bereitet wie zum Rösten, in der Mitte aufgeschlizt, er wird mit dem Rücken nach unten in den Kochkessel gelegt und beinahe mit Wasser bedeckt, zu einem Fische kommen zwei Eßlöffel voll Salz, er wird gut zugedeckt und muß eine halbe Stunde lang sehr gelinde brodeln, nicht eigentlich kochen. Ein wenig Butter und eine Sauce wird dazu gegeben.

Gebackener Weißfisch mit Bordeaux-Sauce.

(Baked Whitefish. Bordeaux Sauce.)

Der Fisch wird gereinigt und gefüllt, dann in eine Backpfanne gethan und mit vorher in Mehl gerollter Butter reichlich bedeckt. In die Pfanne gießt man $\frac{1}{4}$ Quart Claret-Wein und backt eine Stunde und eine halbe. Dann nimmt man den Fisch heraus, seihet die Sauce durch, giebt noch ein viertel Quart Claret dazu, sowie einen Theelöffel voll gebräuntes Mehl und eine Prise Cayenne Pfeffer, und bringt dies mit dem Fische auf die Tafel.

—Plankinton House, Milwaukee.

Gebackene Lachs-Forelle.

(Baked Salmon Trout.)

Dieser köstliche Fisch, von vorzüglichem Wohlgeschmack, wird gerade so gebacken wie Maifisch (shad), oder Weißfisch, doch erhält er durch eine Rahmsauce noch die letzte Vollendung. Er sollte langsam gebacken werden, mit Butter und Wasser. Wenn er gar ist, so füllt man einen Tiegel mit süßem Rahm bereit, der mit etwas heißem Wasser verdünnt wurde, damit er beim Erhitzen nicht zusammenläuft, und wozu man behutsam zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter, einen knappen Löffel voll Mehl und ein wenig gehackte Petersilie rührt. Dieses Geschirr wird in ein anderes mit kochendem Wasser gestellt, die Sauce aus der Bratpfanne hinzugegeben, dann einmal aufgekocht zum Dickwerden, und wenn die Lachsforelle auf eine geeignete Schüssel gelegt ist, schüttet man die Sauce um den Fisch. Mit Petersilienzweiglein wird garnirt.

Diesen Fisch kann man auch ebensowohl abkochen und es wird dieselbe Rahmsauce dazu gegeben, nur nimmt man nichts von der Fischbrühe daran.

Stinte zu backen.

(To bake Smelts.)

Man wäscht sie und reibt sie gut trocken mit einem Tuch, worauf sie egal nebeneinander in eine vorher mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gelegt werden, auch die Fische sollten mit Butter belegt sein, ein Stück für jeden Fisch, Salz Pfeffer und Brodkrumen werden darüber gestreut. Gebratene Petersilie und Citronenscheiben werden am Rande der Schüssel umhergelegt.

Geröstete spanische Makrelen.

(Broiled Spanish Mackerel.)

Der Fisch wird den Rücken herab gespalten, das Rückgrat herausgenommen, er wird in kaltem Wasser gewaschen, gut mit einem reinen trockenen Tuche abgerieben, leicht mit Salz bestreut, dann legt man ihn auf die mit Butter eingeschierte Roste über ein klares Feuer, mit der Fleischseite nach unten und wendet ihn, sobald die untere Seite braun ist. Eine Mischung von zwei Eßlöffeln voll Citronensaft, einem Theelöffel voll Salz und etwas Pfeffer wird bereit gehalten und über den auf eine heiße Schüssel gelegten Fisch gegossen und dann wird rasch aufgetragen.

Geröstete spanische Makrelen können auch mit anderen Fischsaucen sehr gut gegeben werden. Auch gekocht wird dieser Fisch gegessen, und es paßt fast jede Fischsauce dazu, ganz besonders die "Maitre d'Hotel Sauce."

Gekochte, gesalzene Makrelen.

(Boiled Salt Mackerel.)

Man wäscht die Salzkruste und Laxe rein ab, legt den Fisch über Nacht in kaltes Wasser und wäscht ihn am Morgen noch ein oder zweimal ab. Jeder Fisch wird in ein Stück Zeug gewickelt, und dann werden sie in einen Kessel mit vielem kaltem Wasser gelegt, darauf dreißig Minuten lang gekocht. Man nimmt sie vorsichtig aus dem Zeuge, trennt das Rückgrat heraus, und beschüttet sie mit etwas geschmolzener Butter und süßem Rahm und streut ein wenig Pfeffer darüber. Oder man kann auch eine Sauce machen wie folgt: Eine kleine Tasse voll Milch wird siedend heiß gemacht und ein Theelöffel voll corn-starch (Stärke aus Mais gemacht) mit etwas Wasser verrührt dazugegeben. Wenn sich dies verdickt, fügt man zwei Eßlöffel voll Butter hinzu, nebst Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie, nach Geschmack. Ein Ei wird gut geschlagen, die Sauce allmählig dazu geschüttet, dann das Ganze wieder auf das Feuer gesetzt und eine Minute lang gerührt, dann abgenommen. Man gießt dies über den Fisch, wenn er aufgetragen wird, und garnirt die Schüssel mit Petersiliensprossen, Brunnenkresse oder Citronenscheiben.

Gesalzene Makrelen gebacken.

(Baked Salt Mackerel.)

Wenn die Makrelen über Nacht ausgemässert waren, so legt man sie in eine Backpfanne und schüttet genug heißes Wasser darauf, um sie zu bedecken, läßt sie einige Minuten so stehen und dann zieht man das Wasser ab, und thut sie wieder in die Pfanne mit einigen Klumpen Butter, einer Tasse voll süßem Rahm oder guter Milch und ein wenig Pfeffer, setzt sie in den Backofen und bäck kurze Zeit, bis sie braun sind.

Gebratene, gesalzene Makrele.

(Fried Salt Mackerel.)

So viele Makrelen als gebraucht werden, wäscht und reinigt man gut, legt sie einen ganzen Tag in kaltes Wasser, welches alle zwei Stunden erneuert wird. Spät am Abend wird noch einmal frisches Wasser darauf geschüttet. Am Morgen läßt man das Wasser gut ablaufen, reibt sie mit einem Tuche trocken, rollt sie in Mehl und brät sie mit etwas Butter in einer Pfanne mit dickem Boden. Etwas geschmolzene Butter wird beim Auftragen darüber gegossen und die Schüssel mit Petersilie garnirt.

Gekochte, frische Makrelen.

(Boiled fresh Mackerel.)

Frische Makrelen werden in gesalzenem Wasser mit etwas Essig darin, gekocht, sonst behandelt man sie ganz wie die gesalzenen Fische. Geröstet sind sie sehr gut mit Rahm-Sauce, oder es kann eine beliebige andere Sauce dazugegeben werden.

Eingekochter, frischer Fisch.

(Potted fresh Fish.)

Nachdem frische Fische sechs Stunden lang in Salzwasser gelegen haben, nimmt man sie heraus und giebt zu sechs Pfund davon eine Viertel Tasse Salz, ebensoviel Pfeffer und auch so viel Zimmt, $\frac{1}{8}$ Tasse Nelkenpfeffer und einen Theelöffel voll Nelken (cloves).

Der Fisch wird in Stücke geschnitten und in eine irdene Backpfanne gelegt, die eine halbe Gallone hält. Erst kommt eine Lage Fisch, dann die Gewürze, Mehl, eine dünne Schicht Butter, und so wird fortgefahren, bis das Geschirr gefüllt ist. Man gießt Essig und Wasser zu gleichen Theilen bis zum Rande hinein, deckt mit einem gut schließenden Deckel zu, sodaß der Dampf nicht entweichen kann, und läßt dies fünf Stunden lang backen. Dann nimmt man es aus dem Ofen, und wenn es kalt ist, wird es in Scheiben aufgeschnitten. Ein gutes Gericht zum Thee und Gabelfrühstück.

Gefüllte Krebse.

(Scalloped Crabs).

Die Krebse werden in einen Kessel mit kochendem Wasser gethan, und mit einer Handvoll Salz zwanzig Minuten lang gekocht. Wenn sie gar sind, werden sie aus dem Wasser genommen und das Fleisch wird abgelöst, recht behutsam, daß die Schale nicht zerbricht. Zu einem Pint Fleisch wird etwas Salz und Pfeffer gegeben, erst wenig und dann mehr, wenn es nach dem Schmecken räthlich erscheint. Man reibt etwas Muskatnuß darüber und giebt dann noch Folgendes zu: Einen Löffel voll gestoßene Cracker oder Brodkrumen, zwei gut verschlagene Eier, zwei gestrichene Löffel voll Butter, Alles gut zusammengerührt und dann die reingewaschenen Schalen gefüllt; diese werden mit dem Saft be-
nezt, mit Brodkrumen obenaufl bestreut und in den Backofen gestellt, bis sie hellbraun sind; ein paar Minuten genügen dazu. Sie sollten heiß, auf großen Schüsseln ausgelegt, servirt werden. Man ißt sie zum Frühstück und Abendbrot.

Fisch in weißer Sauce.

(Fish in white Sauce.)

Man löst die Schichten einer kalten, gekochten Butte, (halibut), ab, und setzt den Teller auf den Fischheber (steamer), damit der Fisch heiß wird ohne zu trocknen. Rückgrat und Haut des Fisches werden mit einer Zwiebelschale und einem se hr kleinen Stück rothen Pfeffer gekocht; ein Stück von der Größe einer Kaffeebohne macht jede Sauce scharf genug. Diese Brühe wird zu einem viertel Quart eingekocht und verdickt mit einem Theelöffel voll Butter, worin ein Theelöffel voll Mehl verrührt ward. Ein Tropfen Mandel-Extract wird hinzugegeben. Diese Sauce wird über den Halibut gegossen und Petersilien sproßen darüber gelegt.

Steak vom frischen Stör, marinirt.

(Fresh Sturgeon Steak Marinade.)

Man nimmt vom Stör eine Scheibe, die zwei Zoll dick ist, läßt sie fünf Minuten lang in heißem Wasser liegen, läßt das Wasser ablaufen, dann thut man das Stück in eine tiefe Schüssel und giebt ein viertel Quart Essig darauf, nebst zwei Eßlöffeln voll geschmolzener Butter, einem halben Theelöffel voll Salz, einem Salzlöffel voll schwarzen Pfeffer und dem Saft einer halben Citrone, damit läßt man es sechs Stunden stehen, wendet es aber zuweilen um; dann nimmt man es heraus, läßt die Brühe ablaufen, und trocknet es mit einer Serviette gut ab, tunkt es in Ei, wendet es in Brodkrumen um und brät, oder vielmehr kocht es in sehr heißem Fett. Das Gelbe von zwei rohen Eiern wird gut verschlagen,

ein Eßlöffel voll französischer Senf hinzugethan und dann die Hälfte der Marinade, sodaß es eine ebene Sauce wird, welche mit dem Fisch aufzutragen ist.

Gefochter Fisch.

(Potted Fish.)

Das Rückgrad des Fisches wird herausgenommen; zu einem Fisch von zwei Pfund Gewicht giebt man einen Eßlöffel voll von gemischten Nelken und Nelkenpfeffer; diese Gewürze werden in kleine Beutel von nicht zu dichtem Muslin gebunden; genügend Salz wird auf jeden Fisch gestreut, dann wickelt man ihn in ein Stück Zeug, welches mit etwas Cayenne-Pfeffer bestäubt ward, legt abwechselnd Schichten von Fisch, Gewürzen und Salbei (sage) in einen irdenen Topf, oder eine Schale, bedeckt dies gut mit dem besten Cider-Eßig und legt einen Teller fest darauf, über diesen kommt ein Teig, doppelt so dick ausgerollt, als für pie. Der Rand des Teiges sollte fest um den Topf herum anschließen, sodaß dieser luftdicht wird. Diesen Topf stellt man in einen Kessel mit kaltem Wasser und läßt ihn von drei bis fünf Stunden in kochendem Wasser, im Verhältniß zur vorhandenen Masse. Zum Gebrauche fertig, wenn es kalt ist.

Fisch Mayonnaise.

(Mayonnaise Fish.)

Man nimmt etwa ein Pfund kalten gekochten Fisch, Halibut, cod oder rock (schwarze Meergründel) und hackt es nicht, sondern schneidet es in Stücke von einem Zoll Länge. Man bereitet in einer Schale eine Sauce wie folgt: Die Dotter von vier hartgekochten Eiern werden mit Salatöl oder Butter zu einem glatten Teig verrieben, hierzu kommt Salz, Pfeffer und Senf, dann giebt man noch zwei Theelöffel voll weißen Zucker und zuletzt sechs Eßlöffel voll Eßig dazu. Die Mischung wird geschlagen bis sie leicht ist, und gerade bevor sie über den Fisch gegossen wird, kommt noch das schäumig geschlagene Weiße von einem Ei dazu. Dann legt man den Fisch mit der Hälfte der Sauce auf eine Glasschüssel, das Uebrige breitet man darüber aus, und legt Salatblätter (aus der Mitte des Kopfes) um den Rand, die mitgegessen werden.

Fisch-Chowder. (Rhode Island.)

(Fish Chowder. Rhode Island.)

Man brät fünf oder sechs Scheiben fettes Schweinefleisch knusperig im Boden des Topfes, der zum Chowderkochen gebraucht werden soll, nimmt sie dann heraus und hackt sie zu kleinen Stücken, worauf man sie mit der Fettbrühe wieder in den Topf thut; dies ist viel besser, als die Stücke ganz zu lassen.

Vier Pfund frischer codfish oder Seebars (bass) wird in zwei Zoll lange und dicke Stücke geschnitten und genug davon auf den Speck gelegt, um ihn zu bedecken. Dann folgt eine Schicht gehackte Zwiebeln, etwas Petersilie, Bohnensauce (summer savory) und Pfeffer, entweder weißer oder rother. Darauf eine Lage von gespaltenen Crackers, entweder Boston- oder Butter-Crackers, oder ganze Cream-Crackers, welche in warmem Wasser eingeweicht waren, doch nicht lange genug, um auseinander zu gehen. Darüber legt man eine Schicht Schweinefleisch, und bleibt bei dieser Reihenfolge, Zwiebeln, Gewürz (nicht zu viel) Crackers und Port, bis kein Material mehr da ist. Die oberste Schicht sollte aus mit Butter bestrichenen, eingeweichten Crackers bestehen. Genug kaltes Wasser wird zu dieser Masse gegeben, um sie eben zu bedecken. Der Topf wird zugedeckt, man läßt den Inhalt eine Stunde lang gelinde kochen, und achtet darauf, daß das Wasser nicht zu niedrig sinkt; sollte die obere Schicht trocken liegen, so muß man behutsam kochendes Wasser aus dem Theekessel nachgießen. Wenn das Chowder vollständig gar ist, so nimmt man es mit der Schaumkelle heraus und thut es in eine Terrine. Die Brühe wird mit einem Eßlöffel voll Mehl verdickt, welches in ebensoviel Butter verrührt war, man läßt sie aufkochen und gießt sie über das Chowder. Man giebt Citronenscheiben, saure Gurken und gekochte Tomatoes dazu, welche die Gäste nach Belieben nehmen.

Stodfish-Fricadellen.

(Codfish Balls.)

Man nimmt eine Pintschüssel mit fein gepflücktem Codfish, zwei Pintschüsseln, oder Napfe, voll roher, dick geschnittener Kartoffeln, setzt sie zusammen mit reichlich kaltem Wasser auf, bis die Kartoffeln vollständig gar gekocht sind, worauf der Topf abgenommen und das Wasser abgegossen wird. Die Masse wird dann mit dem Kartoffelstößer gestampft, ein Stück Butter von der Größe eines Eies hinzugegeben, ebenso ein gut geschlagenes Ei und drei Löffel voll Rahm oder gute Milch. Man reibt sich die Hände mit Mehl ein und formt Bälle oder kleine dicke Platten aus der Masse. Eine Unze Butter und ebensoviel Schmalz wird in eine Bratpfanne gethan; wenn sie heiß ist, werden die Ballen darin hell braun gebraten. Den Fisch soll man nicht auswässern, ehe er mit den Kartoffeln gekocht wird. Manche Köche nehmen so viel Schmalz zum Braten, als wenn sie Fettkuchen machen.

Gedämpfter Stodfish. (Gefalzen.)

(Stewed Codfish. Salt.)

Ein dickes, weißes Stück gefalzener Codfish wird einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, gerade genug, damit man es leichter zerpfücken kann. Man zer-

theilt es in ganz kleine Fischen, setzt es zu Feuer in einem Tiegel mit kaltem Wasser, läßt es aufkochen und gießt dann dieses Wasser sorgsam ab, giebt dazu ein halbes Quart Milch, oder mehr, je nach der Quantität des Fischmaterials. Dann setzt man das Gericht wieder auf das Feuer und läßt es langsam drei Minuten lang kochen, worauf noch kalte Milch, in welcher ein Eßlöffel voll Mehl zu rahmgleicher Dicke verrührt ward, dazugegeben wird. Jetzt wird es noch fünf Minuten länger gekocht und gerade vor dem Auftragen rührt man es mit zwei gut geschlagenen Eiern ab. Doch kann man die Eier auch weglassen, denn das Gericht ist sehr gut ohne sie. Dies ist ausgezeichnet zum Frühstück.

Stodfisch. À la Mode.

(Codfish à la Mode.)

Eine Tasse voll fein zerdrückten Codfischs wird ausgewässert, (der getrocknete ist sehr gut dazu) zwei Tassen voll Kartoffelbrei, ein halbes Quart Rahm oder Milch, zwei gut geschlagene Eier, eine halbe Tasse Butter, Salz und Pfeffer, Alles gut vermischt, wird in einem irdenen Geschirr zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten lang gebacken und in demselben Geschirr aufgetragen, welches auf eine flache Schüssel gestellt und mit einer feinen Serviette verdeckt wird.

Gefochter, frischer Stodfisch.

(Boiled fresh Cod.)

Ein Stück Fisch wird in einem losen Stück Zeug eingenäht, welches nach seiner Form geschnitten ist, dann in kochendes Salzwasser gelegt und so lange gekocht, daß fünfzehn Minuten auf ein Pfund kommen. Dann nimmt man es behutsam heraus, und gießt eine warme Austernsauce darüber. Ein ganzer Fisch wird auf dieselbe Weise behandelt.

—Hotel Brighton.

Scalloped Fish.

(Scalloped Fish.)

Man zertheilt irgend welche Reste von frischem Fisch, oder auch von gesalzene Codfisch in kleine Stücke und nimmt alle Anorpel sorgsam heraus.

Man gießt ein Pint Milch in ein passendes Geschirr und stellt dies in einen Tiegel mit kochendem Wasser, giebt einige Zwiebelscheiben fein zerhackt und Petersilie feingehackt hinzu, dann ein eigroßes Stück Butter, ein Prischchen Salz, ein wenig weißen Pfeffer, dann rührt man zwei Eßlöffel voll corn-starch, oder Mehl, mit etwas kalter Milch an, gibt dies dazu, läßt Alles aufkochen und nimmt es vom Feuer. Dann legt man in ein Geschirr, welches auf den Fisch gebracht werden soll, eine Schicht des feingehackten Fisches, dann eine Schicht des verdickten Rahms, dann Crackers oder Brodkrummen, und wieder Fisch, bis der Napf

gefüllt ist. Brodcrumen und gestoßene Crackers sollten obenauf kommen, um die Milch vor dem Versengen zu behüten. Eine gute Art, kalten Fisch zu gebrauchen angenehm beim Frühstück oder als Zwischenspeise beim Mittagessen.

Fisch-Fritters.

(Fish Fritters.)

Man zerpfückt ein Stück gesalzenen Codfisch sehr fein und stellt es mit sehr viel kaltem Wasser in einem Kochtiegel zu Feuer, läßt es aufkochen, gießt das Wasser ab und thut wieder kaltes Wasser daran, welches mit dem Fisch fünfzehn Minuten sehr langsam kochen sollte. Auch dieses Wasser läßt man ablaufen, so daß der Fisch ganz trocken wird und setzt ihn zum Abkühlen bei Seite. Währendem wird ein Teig angerührt, von einem halben Quart Milch, vier Eiern, einer Messerspiße voll Salz, einem großen Theelöffel voll Backpulver in Mehl genug, um einen Teig, steifer wie zu batter cakes zu machen. Der Fisch wird hineingerührt und dies dann wie andere Fritters (kleine Fettefuchen) gebacken. Eine feine Zugabe zu einem guten Frühstück.

Gesalzenen Stockfisch zu kochen. (New England Weise.)

(Boiled Salt Codfish. New England style.)

Der Fisch wird in vierkantige Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser bedeckt, hinten auf den Ofen gesetzt, wenn heiß, wird das Wasser abgeschüttet und anderes, kaltes, zugefügt; man läßt dies vier Stunden stehen und gelinde wallen, (simmer) nicht kochen. Der Fisch wird dann auf eine flache Schüssel gelegt, mit angemachter Butterauce übergossen und aufgetragen. Viele Köche ziehen vor, den Fisch über Nacht auswässern zu lassen.

Gekochter Stockfisch mit Austersauce.

(Boiled Codfish and Oyster Sauce.)

Der Fisch wird in kaltes, gesalzenes Wasser gelegt, eine halbe Stunde bevor es an der Zeit ist, ihn zu kochen; dann wickelt man ihn in ein reines, mit Mehl bestreutes Stück Zeug und näht die Seiten desselben so zu, daß der Fisch ganz eingehüllt ist, daß aber nicht mehr als eine Lage des Zuges über irgend einen Theil kömmt. Der Fisch wird in leicht gesalzenes, kochendes Wasser gelegt, einige ganze Nelken und Pfefferkörner und ein wenig Citronenschale dazugegeben. Man zieht sanft an den Flossfedern, und wenn sie leicht herauskommen, so ist der Fisch gar. Man legt ihn nett auf eine gefaltete Serviette, verziert die Schüssel und giebt eine Austersauce hinzu. Sechs Austern werden auf jedes Pfund Fisch gerechnet; man blanchirt sie mit einem halben Pint kochender Austerbrühe, die Austern werden herausgenommen und Salz, Pfeffer,

ein wenig Muskatblüthe und eine Unze Butter eingerührt, man schlägt ein halbes Pint Milch mit einem Theelöffel voll Mehl dazu, läßt dies eine Minute aufwallen, giebt die Austern dazu und bringt es in einer Sauciere auf den Tisch. Eiersauce ist auch sehr passend zu diesem Fisch.

Gebadener Stockfisch.

(Baked Codfish.)

Wenn der Fisch gesalzen ist, so kocht und zerpfückt man ihn, wie zu Fisch-Fricadellen (balls). Ebenso viel gestampfte Kartoffeln als Fisch werden dazu genommen, entweder frisch gekochte oder kalte, dann ein großes Stück Butter und warme Milch genug, um die Masse recht breiig zu machen. Man gießt dies in ein mit Butter ausgestrichenes Backgeschirr, siebt etwas Mehl darüber und bäckt es ungefähr dreißig Minuten, bis es schön braun ist. Eine Sauce von ausgelassener Butter mit Mehl und Petersilie darin und zwei in Scheiben geschnittenen hartgekochten Eiern, wird dazu gegeben.

Stockfisch-Steak. (New England Mode.)

(Codfish Steak. New England Style.)

Ein mittelgroßer Stockfisch wird ausgewählt, in der Queere in Steaks geschnitten ungefähr einen und einen halben Zoll dick, ein wenig Salz wird darüber gestreut und dann bleibt er zwei Stunden lang stehen. Ein Pfund gesalzene Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten, alles Fett herausgebraten und die kleinen, knusperigen Greben herausgenommen. Die Stockfisch-Steaks werden in Maismehl gut umgewendet, und wenn das Schweinefett dampfend heiß ist, so werden die Stücke darin auf beiden Seiten dunkelbraun gebraten. Ein wenig Citronensaft wird darüber geträufelt, eine Messerspitze voll Pfeffer darauf gestreut und dann wird der Fisch mit heißem, altväterischem, gut mit Butter bestrichenem Johnny-cake gegeben.

Lachs-Croquetten.

(Salmon Croquettes.)

Ein Pfund gekochter Lachs, ungefähr ein Pint und ein halbes wenn er gehackt ist, eine Tasse Rahm, zwei Eßlöffel voll Butter, ein Eßlöffel voll Mehl, drei Eier, ein halbes Quart Krumen, Pfeffer und Salz; der Lachs wird fein gehackt, Butter und Mehl werden zusammengemischt, der Rahm ins Kochen gebracht, dann wird Mehl und Butter dazu gerührt, ebenso der Lachs und die Würzen, ein gut geschlagenes Ei wird daran gegeben, und dann das Gericht rasch vom Feuer genommen. Wenn es kalt ist, wird es in Croquetten geformt; diese werden erst in geschlagenem Ei und dann in Krumen umgewendet, darauf gebraten. Eingemachter Lachs kann auch dazu gebraucht werden.

Schalthiere.

Gestobte Wasser-Schildkröten oder Terrapins.

(Stewed Water-Turtles, or Terrapins.)

Die größten, dicksten und fettesten Schildkröten sollten ausgewählt werden, am besten sind die Weibchen; man sollte sie nur lebendig kaufen. Sie werden gewaschen und lebend in kochendes Wasser gethan, mit etwas Salz und dann gekocht, bis sie vollständig gar sind, von fünfzehn bis zwanzig Minuten. Dann wird die Schale abgenommen, das Fleisch behutsam herausgelöst, und der Sandsack, die Galle und die Eingeweide werden vorsichtig entfernt; sie sind nicht genießbar und werden nicht mehr auf die Tafel gebracht. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten und mit den Eiern der Schildkröte in einen Tiegel gegeben, mit genügend frischer Butter darunter, um Alles zu dämpfen (stew). Es muß gedämpft werden, bis es ganz heiß ist, und der Tiegel sollte gut bedeckt sein, damit der würzige Dunst nicht entweicht, doch muß es öfter auf dem Feuer umgeschwenkt werden. In einer anderen Pfanne macht man nun eine Sauce von geschlagenen Eiern mit Madeira- oder Sherry-Wein, geriebener Muskatnuß und gestoßener Muskatblüthe, dann kommt noch ein viertel Quart Johannisbeeren-Gelee, ein Prischen Cayenne Pfeffer, Salz nach Geschmack und ein großes Stück frische Butter dazu. Diese Sauce wird gut über dem Feuer gerührt, und abgenommen, wenn sie eben kochen will. Die Schildkröten werden heiß in einer bedeckten Schüssel auf den Tisch gebracht, und die Sauce in einer anderen Terrine, so daß Diejenigen sie nehmen können, welche nicht den eigentlichen Schildkrötengeschmack vorziehen, von dem einfach in Butter gedämpften Fleisch.

Dies ist jetzt die gewöhnliche Art der Zubereitung für Salzwasser-Schildkröten (terrapins) in Maryland, Virginien und anderen Theilen des Südens, und ist die vorzüglichste von Allen. Wenn keine Eier in den Schildkröten sind, so kann man „Eierbälle“ machen. (Siehe das Recept.)

Gedämpfte Schildkröte mit Rahm.

(Stewed Terrapin, with Cream.)

In einen Kochkessel giebt man zwei gehäufte Eßlöffel voll Butter und einen voll trockenem Mehl, stellt dies auf das Feuer, bis es aufwallt und dann wird allmählig ein halbes Quart Rahm dazugerührt, nebst einem Theelöffel voll Salz, einem viertel Theelöffel voll weißem Pfeffer, ebensoviel geriebene Muskatnuß

und ein klein wenig Cayenne Pfeffer. Zunächst wird ein halbes Quart Schildkrötenfleisch zugegeben, und Alles zusammen durchgerührt, bis es brennend heiß ist. Der Topf wird dann auf den Ofen zurückgestellt, wo sein Inhalt heiß bleibt, aber nicht kocht, dann werden die wohlverschlagenen Dotter von vier Eiern dazu gerührt, worauf das Gericht nicht mehr kochen muß, sondern es wird sogleich in eine Terrine geschüttet, welche ein viertel Quart Madeira-Wein und einen Eßlöffel voll Citronensaft enthält, und dann heiß aufgetragen.

Gedämpfte Schildkröte.

(Stewed Terrapin.)

Die Schildkröten werden lebendig in kochendes Wasser gethan und darin gelassen, bis die unteren Schalen anfangen zu bersten, was in weniger als einer Stunde geschieht, dann nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden, zieht die Schalen und die äußere Haut davon und giebt Acht, daß dabei nicht zuviel Blut ausfließt. Wenn Eier darin sind, so stellt man sie beiseite in einer Schüssel; alles Eingeweide wird herausgenommen, besonders vorsichtig muß man die Galle entfernen, ohne sie zu zerreißen, denn sonst wird Alles bitter davon. Sie liegt in der Leber. Dann schneidet man die Leber und das andere Fleisch in kleine Stücke und fügt Blut und Saft wieder hinzu, was ausgeflossen war, giebt ein halbes Pint Wasser dazu, streut etwas Mehl darüber, wenn man Alles in den Topf thut, und läßt es dann langsam zehn Minuten kochen, mit Salz, schwarzem und Cayenne Pfeffer und einem kleinen Blättchen Muskatblüthe. Dann kommt ein viertel Pint vom besten Brandy und ein halbes Pint extra guter Cherry-Wein hinzu und mit diesem läßt man Alles auf langsamem Feuer ganz gelinde kochen. Etwa zehn Minuten, bevor es aufgegeben wird, kommt noch ein Pint guter Rahm und ein halbes Pfund Butter mit Mehl dazu, um das Kochen zu hindern. Einige Minuten vor dem Abnehmen werden die Eier abgeschält und ganz zu dem Gericht gethan. Wenn keine Eier da sind, so kann man die Dotter von hartgekochten Hühnereiern nehmen. Dies Recept ist auf vier Schildkröten berechnet.

Kennert's Hotel,

Baltimore.

Gekochter Hummer.

(Boiled Lobster.)

Eine Handvoll Salz wird in einen Kochkessel oder Topf mit kochendem Wasser gegeben. Wenn das Wasser recht aufkocht, thut man den Hummer hinein, nachdem man ihn erst abgebürstet und die Scheeren zusammengebunden hat mit einem Stückchen Bindfaden. Im Verhältniß zur Größe muß er von 20 Minuten bis zu einer halben Stunde kochen, läßt man ihn zu lange kochen, so wird

das Fleisch hart und faserig. Wenn er gar ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn mit den Scheeren nach unten, damit das Wasser abzieht und wischt ihn dann ab, bis er trocken ist.

Es ist wohl kaum nöthig zu erwähnen, daß der Kopf des Hummers und die sogenannten lady fingers (kleinen Scheeren) nicht gegessen werden.

Die sehr großen Hummer sind nicht die besten; ihr Fleisch ist grob und zähe. Das Männchen ist besser zum Kochen, das Fleisch fester, die Schale röther; man kann es leicht von dem Weibchen unterscheiden; der Schwanz ist schmaler und die zwei oberen Finnen im Schwanz sind steif und hart. Die Finnen des Weibchens sind das nicht und der Schwanz ist breiter.

Die Weibchen werden zu Salat und Saucen vorgezogen, wegen ihres "coral." Der Kopf und die kleinen Scheeren werden nicht gegessen.

Sie sollten lebendig und frisch gefangen in den Kessel gethan werden. Nachdem sie gekocht und kalt geworden sind, spaltet man die Schale und den Schwanz, schlägt auch die Scheeren entzwei, um das Fleisch herauszunehmen. Der Sandbeutel nahe dem Halse muß entfernt werden. Man muß Acht geben, daß nichts von den federigen, zähen, Kiemenartigen Theilen, die unter der Körperschale liegen, mit dem Fleisch vermischt wird, da sie unverdaulich sind und sehr schlecht bekommen. Man hält sie für die Ursache von dem sogenannten Vergiften durch das Genießen von Hummern.

Auf einer Schüssel aufzutragen, die mit Lattichblättern und Andern, was zu Salat gehört, belegt ward.

Scalloped Hummern.

(Scalloped Lobster.)

In eine tiefe Schüssel, die mit Butter ausgerieben und dann mit Brodkrumen bestreut ward, wird eine Schicht von gehacktem Hummer gelegt, mit Pfeffer und Salz darüber, und so abwechselnd bis die Schüssel gefüllt ist, mit Krumen obenauf. Kleine Stücke Butter werden darauf gelegt und etwas Milch mit zugegossen, worauf es etwa zwanzig Minuten lang gebacken wird.

Deviled Hummern.

(Deviled Lobster.)

Alles Fleisch wird von dem gekochten Hummer abgelöst und das "coral" zurückbehalten, darauf wird es stark gewürzt mit Senf, Cayenne Pfeffer, Salz und irgend einer der präparirten Saucen; man dämpft es Alles zusammen in einem bedeckten Tiegel mit eben genug heißem Wasser, daß es nicht anbrennt, reibt das coral fein und giebt Essig genug daran, um die Mischung flüssig zu machen,

dann rührt man sie in den Tiegel. Dies sollte schon vorbereitet werden, ehe das Fleisch zum Kochen aufgestellt wird, denn dieses sollte nur eben aufkochen, bevor das coral hinzugeschüttet wird; ein aufgehäufter Eßlöffel voll Mehl wird hernach noch hineingerührt, und wenn es dann noch einmal aufgeköcht hat, so ist das Gericht fertig und sollte sogleich abgenommen werden, denn zu vieles Kochen macht das Fleisch zähe.

Hummer Croquetten.

(Lobster Croquettes.)

Vom Essen übrig gebliebener Hummer wird zerstoßen, bis das helle und dunkle Fleisch und die Schale (coral) gut gemischt sind, und eine fast ebenso große Menge Brodkrumen sollte dazugegeben werden, nebst Pfeffer, Salz und ein wenig Cayenne-Pfeffer, auch etwas geschmolzene Butter, zwei Eßlöffel voll, wenn die Krumen ziemlich trocken sind; man formt dies in eiförmige oder runde Bälle, rollt diese in Ei, dann in feinen Brodkrumen und brät sie in kochendem Fett.

Hummer Pasteten.

(Lobster Patties.)

Gekochter Hummer wird in kleine Stückchen geschnitten, dann nimmt man die kleinen Scheeren und den Laich, giebt sie in ein passendes Gefäß und stampft sie fein mit einem Kartoffelstößer, worauf ein Fülllöffel voll Fleischbrühe oder Bratensauce mit etwas Brodkrumen dazugegeben wird. Hiernach setzt man diese Theile auf das Feuer zum Kochen, gießt sie dann durch ein Sieb oder einen Durchschlag, wonach sie die Sämigkeit von Rahm haben sollten. Dann wird die Hälfte dieser Flüssigkeit über den Hummer geschüttet, während man die andere Hälfte zurückhält, um die gebackenen Pasteten damit zu überziehen. Ein eigroßes Stück Butter wird an den Hummer gethan, mit etwas Pfeffer, Salz und dem Saft einer Citrone; dies wird erwärmt, bis die Butter schmilzt, dann läßt man es abkühlen. Eine Pfanne, eine Schüssel oder ein Teller wird mit Blätterteig belegt, dann der Hummer darauf gelegt und mit demselben Teig bedeckt. Dies wird gebacken bis drei Viertel Stunden vor dem Gebrauch. Wenn es gebacken ist, schneidet man den Deckel durch, wärmt die zurückgehaltene Sauce mit etwas Butter zu Rahmdicke und gießt sie über den Inhalt der Pasteten mit etwas Citronensaft. Den Deckel legt man in zwei Hälften darüber, so, daß in der Mitte der Inhalt zu sehen ist. Bachkrebse (craw-fish), Garnelen (shrimps) und Garnaten (prawns), können in derselben Weise zubereitet werden und es ist ganz passend, sie als zweiten Gang (course) auf kleinen Tellern oder Schüsseln aufzutragen.

Hummer à la Newburg.

(Lobster à la Newburg.)

Man schneidet einen ganzen Hummer in Stücke von ungefähr der Größe einer Hickory-Nuß, giebt in die Pfanne ein Klümpchen Butter so groß wie eine Wallnuß, würzt mit Salz und Pfeffer nach Geschmack und verdickt mit einer schweren Rahmsauce, hiernach kommt das Gelbe von einem Ei und eine Unze Sherry dazu.

Die Rahmsauce wird bereitet wie folgt: Eine Unze Butter in einer Saucepfanne geschmolzen, zwei Unzen Mehl mit Butter vermischt und mit kochendem Rahm zu passender Dicke verrührt.

—Rector's Oyster House, Chicago.

Gebackene Krebse.

(Baked Crabs.)

Mit dem Inhalt einer Kanne oder Büchse voll eingemachter Krebse werden Brodcrumen oder gestoßene Crackers vermischt. Das Ganze wird mit Pfeffer und Salz gewürzt nach Geschmack; etwas kalter Schinken wird fein verhackt, die Backpfanne mit Butter gut ausgerieben und dann legt man eine Schichte von dem wie oben bereiteten Krebsfleisch hinein, darauf eine Lage Schinken, und so abwechselnd, bis die Pfanne gefüllt ist. Brodcrumen und kleine Häppchen Butter werden obenauf gethan und dann wird es gar gebacken.

Deviled Krebse.

(Deviled Crabs.)

Ein halbes Duzend frische, gekochte und fein gehackte Krebse, zwei Unzen Butter, ein kleiner Theelöffel voll gepulverter Senf, Cayenne Pfeffer und Salz nach Geschmack. Das Fleisch wird in einen Napf gegeben und mit ebensoviel recht feinen Brodcrumen tüchtig durchgemengt. Die Butter wird schäumig gerührt, der Senf gut damit vermischt, dann rührt man vorsichtig, eine Handvoll zur Zeit, die Krebsmasse dazu, darauf einen Eßlöffel voll Rahm und Krutten; Pfeffer, Salz und Cayenne Pfeffer nach Belieben, dann füllt man die Krebsgehäuse mit der Mischung, streut Brodcrumen darüber, ebenso legt man drei kleine Stücke Butter auf jede Krebschale und bräunt sie schnell in einem heißen Ofen. Sie schwellen auf beim Backen und machen ein vorzügliches, feines Gericht. Der halbe Theil kann bereitet werden. Eine Krebschale hält das Fleisch von zwei Krebsen.

Krebs Croquetten.

(Crab Croquettes.)

Das Fleisch gekochter Krebse wird abgelöst, fein gehackt und dann nach Geschmack Pfeffer, Salz und geschmolzene Butter dazugegeben. Es wird mit guter Milch oder mit Rahm angefeuchtet und mit Brodkrumen oder Crackers wieder etwas steif gemacht. Um es zusammenzuhalten, kommen zwei oder drei gutgeschlagene Eier dazu. Die Croquetten werden geformt, in Ei getaucht und in Brodkrumen umgewendet, worauf sie zart in heißem Schmalz gebraten werden. Ein Drahtkorb um die Croquetten beim Braten hinein zu legen, ist bei allen Sorten dieses Gerichtes recht praktisch.

Einen Pie von Krebsen zu machen.

(To make a Crab Pie.)

Die Krebse werden lebendig in kochendes Wasser geworfen, mit etwas Salz, worauf sie eine Viertelstunde oder zwanzig Minuten lang, der Größe angemessen, gekocht werden. Wenn sie kalt sind, wird das Fleisch vom Körper und von den Scheeren abgelöst, dann gehackt und mit Pfeffer, Salz, Brodkrumen und etwas Butter vermengt. Alles dies wird nun in die Krebschalen gefüllt und in einem heißen Backofen rasch gebräunt. Ein Krebsgehäuse hat Raum für das Fleisch von zwei Krebsen.

Weichschalige Krebse.

(Crabs. Soft Shell.)

Krebse können gekocht werden wie Hummern. Sie geben gedämpft ein feines Gericht. Das Fleisch wird von den Schalen abgenommen und in einem Tiegel aufgesetzt, mit Butter, Pfeffer, Salz, einem Blättchen Muskatblüthe und ganz wenig Wasser. Etwas Mehl wird darüber gestreut und dann läßt man die genannten Theile etwa fünf Minuten lang über mäßigem Feuer ganz gelinde kochen. Das Gericht wird sehr heiß aufgetragen, die Scheeren werden zierlich um die Schüssel gelegt. Die gewöhnliche Art des Zubereitens ist, sie in reichlich viel Butter und Schmalz zu braten, wie es bei Bratfisch gemacht wird. Die schwammigen Theile an der Seite müssen abgenommen werden, ebenso ist der Sandbeutel zu entfernen. Man läßt sie schön braun werden und garnirt die Schüssel mit Petersilie.

Austern.

(Oysters.)

Gute Austern müssen frisch und fett sein; zum Gebrauche recht sind sie von September bis Mai. Die kleinen Austern, die beim Quart verkauft werden,

sind gut zu Pies, Fritgebackenem (fritters) und zum Dämpfen (stew). Die größten von dieser Sorte kann man braten oder für den Hausgebrauch einmachen (pickle).

Gebratene Austern.

(Fried Oysters.)

Man nimmt große Austern aus ihrem eigenen Saft und legt sie auf eine dickgefaltete Serviette zum Trocknen, dann erhitzt man eine Unze Butter und eine Unze Schmalz in einer Pfanne mit dickem Boden. Die Austern werden mit Pfeffer und Salz bestreut, dann jede in geschlagenes Ei getunkt und in Brodfrumen gewendet, bis keine mehr anhängen wollen. Sie werden in heißem Fett zu einem hellen Braun gebraten, wobei man sie mit einem breiten Messer umwendet. Sie sollten knusperig und heiß aufgetragen werden.

—Boston Oyster House.

Manche rollen die Austern in Maismehl oder Weizenmehl, sie werden aber weit härter mit Eiern und Brodfrumen.

Mit Teig gebratene Austern.

(Oysters fried in Batter.)

Bestandtheile: $\frac{1}{2}$ Pint Austern, 2 Eier, ein halbes Pint Milch, genug Mehl, um den Teig zu machen. Pfeffer und Salz; nach Belieben auch etwas Muskatblüthe; heißes Schmalz.

Die Austern werden mit dem eigenen Saft abgebrüht, die Härte werden abgenommen und dann werden sie auf eine gefaltete Serviette zum Ablaufen gelegt. Die Eier werden in eine Schale geschlagen mit dem Mehl verrührt, und die Milch wird allmählig hinzugefügt mit Muskatnuß und den anderen Würzen, dann schüttet man die Austern in den Teig. In einer tiefen Bratpfanne wird gleich darauf das Schmalz heiß gemacht und die Austern werden einzeln hineingesetzt, und wenn gar, mit einem spitzen Fleischspieß (skewer) herausgenommen und auf einer gefalteten Serviette auf den Tisch gebracht, die auf einer Schüssel liegt.

Gebratene Austern werden oft beim Garniren von Fischgerichten angewendet, dann muß man dem Mehle etwas Brodfrumen beifügen.

In Milch oder Rahm gekochte Austern.

(Stewed Oysters. In Milk or Cream.)

Von zwei Quart Austern wird der Saft abgegossen, eine kleine Tasse voll heißes Wasser zugegeben mit Salz und dann wird dies in einem Tiegel auf das

Feuer gesetzt. Man läßt dies einmal aufkochen, worauf die Austern hinzuge-
than und ebenfalls zum Kochen gebracht werden; wenn sie sich kräuseln, giebt man
zwei Eßlöffel voll Butter zu. Wenn die geschmolzen und gut eingerührt ist,
wird ein Pint kochende Milch zugeschüttet und die Pfanne vom Feuer genommen.
Austern-Crackers oder Rahm-Crackers werden mit aufgetragen. Dies sollte sehr
heiß auf den Tisch kommen. Wenn man die Brühe zu verdicken wünscht, so
rühre man etwas Mehl oder zwei Eßlöffel voll Crackerkrumen hinein.

Einfach gedämpfte Austern.

(Plain Oyster Stew.)

Werden bereitet wie die Austern mit Milch und Rahm, nur daß allein der
Saft von den Austern und ein wenig Wasser genommen wird, mit etwas mehr
Butter daran.

Austern Suppe.

(Oyster Soup.)

Die Anweisung dazu ward in der Abtheilung S u p p e n gegeben.

Trockene gedämpfte Austern.

(Dry Oyster Stew.)

Sechs bis zwölf große Austern werden in einem halben Pint ihres eigenen
Saftes gekocht, Butter und Pfeffer wird zugesetzt; man kocht fünf Minuten lang,
bei beständigem Umrühren. In heißen Suppentellern oder kleinen Töpfen auf-
getragen. — F u l t o n M a r k e t, N e w Y o r k.

Boston gebratene Austern.

(Boston Fry.)

Die Austern werden in Eierkuchenteig und feinem Cracker-Mehl umgewen-
det; dann in Butter über mäßig heißem Feuer ungefähr zehn Minuten lang ge-
braten. Auf den Boden einer Schüssel wird Tomatoesauce gegossen und die
Austern werden hineingelegt, doch müssen sie nicht davon bedeckt sein. Gehackte
Peterilie wird über die Austern gestreut. — B o s t o n D y s t e r H o u s e.

Geröstete Austern.

(Broiled Oysters.)

Ein Quart Austern werden in einem Tuche abgetrocknet, und jede einzelne
wird in geschmolzene Butter getunkt und gut gepfeffert; dann können sie in Ei
umgewendet werden, oder auch nicht, jedenfalls aber in Brod oder Crackerku-

men, die auch mit Pfeffer gemischt sind. Sie sollten auf einer Drahtroste über glühenden Kohlen geröstet werden von drei bis fünf Minuten. Ein wenig geschmolzene Butter wird über jede Auster gegossen und dann werden sie heiß aufgetragen.

In der Schale geröstete Auster.

(Roast Oysters in the Shell.)

Die größten werden ausgesucht, solche, die man gewöhnlich "Saddle Rock" nennt, und die man früher für eine besondere Art hielt, die aber wirklich nur die größten Auster sind, die in den Austerlagern gefunden werden. Diese wäscht und trocknet man und legt sie mit der oberen, aber tieferen Schale nach unten, um besser den Saft zu fangen, über oder auf die glühenden Kohlen. Wenn die Schalen sich öffnen, so nimmt man die obere ab, hütet sich wohl, den Saft zu verschütten und bringt sie mit der unteren Schale auf einer heißen Schüssel zur Tafel, wo jeder Gast sie sich mit Butter und Pfeffer bereiten kann. Wenn es kleine Auster sind und gerade genug gekocht, so ist diese Art der Zubereitung diejenige par excellence.

Gebackene Auster No. 2.

(Oyster Roast. No. 2.)

Ein Quart Auster wird in einem Becken in dem eigenen Saft drei oder vier Minuten lang gekocht; Salz, Pfeffer und ein gehäufte Eßlöffel voll Butter kommt dazu. Sie werden auf gerösteten Brotschnitten, die mit Butter bestrichen, (buttered toast) ausgelegt und servirt.

In Dampf gekochte Auster.

(Steamed Oysters.)

Ein Quart besonders gute Auster werden gewaschen und der Saft davon abgeseiht, dann in einer flachen Pfanne in einem "steamer" über kochendes Wasser gestellt, man bedeckt sie und läßt den Dampf einziehen, bis sie dick aufgeschwollen und die Ränder sich kräuseln, aber nicht länger. Sie werden in einer heißen Schüssel, mit Butter, Pfeffer und Salz darüber, aufgetragen.

—Baltimore Mode.

Auster in der Schale mit Dampf gekocht.

(Steamed Oysters in the Shell.)

Man wäscht die Auster und legt sie in ein luftdichtes Gefäß, mit der oberen Schale nach unten, so daß der Saft nicht ausfließt, wenn sie sich öffnen. Dieses Gefäß oder diese Schüssel stellt man über einen Topf mit kochendem Wasser, wo

der Dampf sie erhitzt und läßt sie so fünfzehn oder zwanzig Minuten stehen bis sie gar sind. Sie sollen ganz heiß, mit Butter, Pfeffer und Salz aufgetragen werden.

Pfannen-Austern No. 1.

(Pan Oysters. No. 1.)

Altbackenes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, die Kruste abgenommen und die Scheiben abgerundet, sodaß sie in kleine Pastetenformen passen. Die Scheiben werden geröstet, mit Butter bestrichen, in die Formen gelegt und mit drei oder vier Theelöffeln voll des Austernsaftes befeuchtet. Auf den Toast wird eine Schicht Austern gelegt, mit etwas Pfeffer und Butter zu jeder Form, auf die Austern vertheilt. Alle Formen werden in eine verdeckte Backpfanne gestellt und so in den Backofen gebracht. Wenn der Ofen heiß ist, so sind sie in Zeit von sechs bis sieben Minuten gar; man kann auch nachsehen, ob die Ränder sich kräuseln, dann nimmt man den Deckel ab, streut etwas Salz über die Austern, deckt wieder zu und läßt sie noch eine Minute im Ofen. Sie werden in den Formen auf den Tisch gebracht und sind ganz köstlich. New York Mode.

Pfannen-Austern No. 2.

(Pan Oysters. No. 2.)

In einen dünnen Blecheller oder eine leichte Bratpfanne legt man ein Pint große Austern, oder mehr, wenn erforderlich; jede Auster muß platt in der Pfanne liegen, man nehme deßhalb eine große Pfanne dazu, gebe über die Austern etwas von ihrem Saft, aber nicht so viel, daß sie darin schwimmen. Man stellt sie behutsam in einen gut erhitzten Backofen und läßt sie durch und durch heiß werden, welches bei gutem Feuer in drei bis vier Minuten der Fall ist. Man nimmt sie heraus und legt sie auf Toast, nachdem sie mit der heißen Brühe aus der Pfanne begossen wurden. Auf diese Art sind sie fast so gut, als Austern in der Schale geröstet, da das langsame Zubereiten den eigenthümlichen Geschmack recht zur Geltung bringt.

—French Restaurant,
New Orleans, La.

Austern Fritters.

(Oyster Fritters.)

Von fleischigen, ziemlich großen Austern wird der Saft abgeseiht und zu einer Tasse von diesem Saft kommt eine Tasse voll Milch und ein wenig Salz, darauf werden noch vier gut geschlagene Eier hinzugegeben und Mehl genug, um einen Teig daraus zu machen, etwa so steif, als man ihn zu griddle cakes nimmt.

Eine Auster wird in einen Löffel voll dieses Teiges eingehüllt (Manche theilen auch die Auster in Hälften oder hacken sie fein) dann in Butter und Schmalz gebraten, die in einer Pfanne zusammengemischt wurden, und in derselben Art, wie man Eier backt, doch läßt man sie auf beiden Seiten braun werden. Sehr heiß aufzutragen. De l m o n i c o.

Die meisten Köche braten die Auster in derselben Art wie Fettefuchen (crullers), in einer reichlichen Menge Fett, doch paßt dies nicht immer; sie sind ausgezeichnet in einer wie in der anderen Art.

Auster-Pasteten.

(Oyster Patties.)

Pastetenpfannen werden mit Pastetenteig ausgelegt und dieser fest hineingedrückt; ein Stückchen Brod oder ein kleiner Papierball wird darauf gelegt, diese werden mit Teig bedeckt und mit Ei überstrichen. Ein Stück dünner Teig in der Größe eines Bolles wird nun in die Mitte jeder Pfanne aufgelegt, ebenfalls mit Ei bestrichen und wird dies in einem gut erhitzten Ofen fünfzehn bis zwanzig Minuten lang gebacken; das Brod oder Papier wird herausgenommen, wenn es halb kalt ist.

Die zum Gebrauch bestimmten Auster werden mit dem eigenen heiß gemachten Saft übergossen, dann jede in vier Theile geschnitten und der Saft durchgegeben. In eine starke Bratpfanne giebt man zwei Eßlöffel voll Mehl und ebensoviel Butter und rührt sie zusammen, bis man das Kochen des Mehles riecht, und dann rührt man ein halbes Pint des Austerensaftes und ein halbes Pint Milch dazu. (Rahm anstatt Milch ist noch besser.) Wenn dies eine dicke, glatte Sauce ist, so giebt man die Auster zu und läßt sie einmal aufkochen. Das Gelbe von zwei Eiern wird geschlagen, die Pfanne eine Minute lang vom Feuer genommen, darauf rührt man die Eier zu den Auster; das Ganze sollte aussehen wie dickes Eierrahm (custard).

Mit diesem Austerfricassée füllt man die Pastetenpfannen; es sollte in heißes Wasser gestellt werden, bis man es braucht, ebenso müssen die Pfannen mit dem Teig erhitzt werden, bevor man sie füllt.

Fulton Market Roast.

(Fulton Market Roast.)

Dieses Gericht wurde in New York nach dem Platze benannt, wo es zuerst zu haben war und auch noch zu haben ist. Neun Auster in der Schale werden gewaschen, getrocknet und über einem Holzkohlenfeuer auf dem Roste gebraten. Zwei Minuten, nachdem die Schalen sich öffnen, sind sie gar. Man nimmt sie

schnell heraus und hebt die Sauce in einer kleinen flachen Blechpfanne auf. Sie müssen heiß gehalten werden, bis Alles fertig ist, dann wird Butter und Pfeffer darauf gethan.

Dies ist eine Portion für eine Person, die ein solches Gericht verlangt; es wird oft mit geröstetem Brod aufgetragen.

Scalloped Austern.

(Scalloped Oysters.)

Ein Napf voll feine Crackerkrumen, etwa ein Pint, wird in Bereitschaft gehalten; in eine tiefe irdene Schale wird eine Schicht dieser Krumen gelegt, dann kommt etwas von dem Saft der Austern darüber, hierauf eine Lage Austern, die mit Pfeffer und Salz bestreut und mit kleinen Stücken Butter belegt werden, dann folgt eine andere Schicht Crackerkrumen mit Austernsauce, und wieder Austern, Pfeffer, Salz und Butter, und so fort, bis das Gefäß gefüllt ist; oben auf kommen die Krumen. Ein Ei in einer Tasse Milch verschlagen, wird darüber gegossen. Die Schüssel wird bedeckt und in den Backofen gestellt, um 30 bis 45 Minuten lang zu backen. Ist Alles durchgebacken, so wird der Deckel abgenommen und die Oberfläche gebräunt, indem man das Gericht auf die obere Roste im Backofen stellt.

Austern Pot-Pie.

(Oyster Pot-Pie.)

Ein Quart Austern werden mit dem eigenen erhitzten Saft abgebrüht, wenn er kocht, nimmt man die Austern heraus und setzt sie an warmer Stelle zur Seite. Der Brühe wird ein Pint heißes Wasser zugefügt, darauf wird mit Salz und Pfeffer gut gewürzt, ein reichlich großes Stück Butter dazugegeben, und mit Mehl, in kalter Milch angerührt, verdickt. Guten, leichten Zwieback- (biscuit) Teig rollt man doppelt so dick aus, als Peikruste, schneidet in Stücke von Quadratzoll Größe, thut sie in die kochende Masse, bedeckt diese gut und kocht noch vierzig Minuten lang. Wenn man es aufgeben will, so schüttet man die Austern dazu und füllt Alles zusammen in eine Schüssel. Ein sehr gutes entrée-Gericht.

Prince's Bay, S. I.

Boston Austern-Pie.

(Boston Oyster Pie.)

Nachdem man die Innenseite eines tiefen Pieteilers mit Butter ausgestrichen hat, legt man ihn mit Blätterteig (puff paste) aus, oder mit gewöhnlichem Pieteig, und zu gleicher Zeit auch einen Teigdeckel, dieser wird über einem reinen gefalteten Tuche mit dem andern in dem Teller gebacken; wenn es gar gebacken

ist, nimmt man den Deckel ab und entfernt das Tuch. Während dem werden die Austern präparirt. Jedes Stück Schale wird sorgfältig ausgesucht, der Saft in eine Schüssel geseiht und dann werden die Austern in einem Tiegel aufgesetzt mit ganz wenig Saft, damit sie nicht anbrennen, mit Pfeffer, Salz und Butter, ein wenig süßer Milch oder Rahm, und einem oder zwei feingerollten Cracker, man läßt die Austern ganz gelinde wallen, aber nicht kochen, weil sie davon einschrumpfen. Die Austern mit der Sauce werden dann auf den Pieteller geschüttet, mit der oberen Kruste bedeckt und dann aufgetragen. Die Austern müssen zugerichtet werden, während der Teig bäckt. Manche backen den Deckel auf einem Teller allein und lassen ihn dann oben auf den mit Austern gefüllten Teller gleiten.

Mock-Austern.

(Mock Oysters.)

Grünes und zartes Welschkorn wird von den Kolben auf einem groben Reibeisen in eine tiefe Schüssel gerieben. Auf zwei Kolben wird ein Ei gerechnet, das Gelbe und Weiße wird separat geschlagen und dem Mais beigefügt, mit einem Eßlöffel voll Weizenmehl und einem Theelöffel voll Salz und Pfeffer nach Geschmack. Löffel voll von diesem Teig werden in Fett (Butter und Schmalz gemischt) gebraten bis sie auf beiden Seiten hell braun sind.

Dies ist den Austern im Geschmack merkwürdig ähnlich; die Kolben müssen aber frisch und jung sein.

Austern-Fricassee.

(Fricaseed Oysters.)

Eine Schnitte Schinken, gepökelt, aber nicht geräuchert, wird in kochendem Wasser eine halbe Stunde lang ausgelaugt, dann in kleine Stücke getheilt, und mit gut durchgeseibter Hühnerbrühe, $\frac{2}{3}$ Pint, in einen Tiegel gethan, dazu kommt der Saft von einem Quart Austern, eine kleine, fein gehackte Zwiebel, etwas gehackte Petersilie, Majoran und Pfeffer. Dies läßt man zwanzig Minuten lang ganz gelinde kochen und dann drei Minuten länger sehr rasch, schäumt es gut ab und giebt einen knappen Eßlöffel voll Maisstärke dazu, in einer Drittel Tasse Milch gut verrührt; es wird fortwährend gerührt, wenn es kocht, kommen die Austern und eine Unze Butter dazu, worauf man es noch einmal nahe an das Kochen kommen läßt. Dann giebt man die Austern in ein tiefes Geschirr, schlägt ein Ei gut durch, giebt allmählig etwas heiße Brühe dazu und wenn gar, rührt man es in den Topf, auch etwas Salz und dann schüttet man das Ganze über die Austern. Wenn das Gericht aufgetragen wird, drückt man den Saft einer Citrone darüber.

Kleine Mustern-Pie's.

(Small Oyster Pies.)

Für jeden Pie nimmt man einen Blechteller so groß wie ein gewöhnlicher Porzellanteller, und belegt den Boden mit Blätterteig wie zu Pie, legt dann fünf oder sechs auserlesene Mustern darauf, oder genug zum Bedecken, giebt etwas Butter, Pfeffer und Salz darüber und einen Eierteig, der mit Pie- oder Blätterteig bedeckt wird, in welchen man mit der Gabel kleine Löcher sticht. Dies wird in einem heißen Backofen fünfzehn oder zwanzig Minuten lang gebacken, oder so lange bis der Deckel braun ist.

Boston Oyster House.

Gestovte Venusmuscheln.

(Stewed Clams.)

Man wäscht so viele runde Clams als erforderlich sind, häuft sie in einem großen eisernen Topfe auf, mit einer Tasse voll heißem Wasser auf dem Grunde, und setzt sie auf das Feuer; sobald sich die Schalen öffnen, werden die Clams herausgenommen. Die harte, nicht eßbare „Fransse“ wird von jeder abgeschnitten mit einer starken, sauberen Scheere, dann werden sie mit der Brühe aus dem Topfe in einen Kochtiegel geschüttet, und langsam gekocht, bis sie ganz weich sind, gut gepfeffert und die Sauce wird mit Mehl abgerührt. Oder, man kann auch zwei Duzend sehr kleine, frisch geöffnete Clams in einem Pint Milch mit einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und etwas Butter kochen. Die Clams werden in die kochende Milch geschüttet, worin sie eben aufkochen müssen, ehe sie aufgetragen werden. Längeres Kochen macht sie fast unverdaulich.

Clams in der Schale zu rösten.

(Roast Clams in the Shell.)

Man röstet sie in einer Pfanne über starkem Feuer, oder in heißem Backofen, oder, bei einem clam-bake, auf heißen Steinen; wenn sich die Schalen öffnen, giebt man den Saft in einen Tiegel, giebt die Clams, das Innere, Eßbare, dazu, nebst Pfeffer, Butter und Salz.

—N ye Be a ch.

Clam Fritters.

(Clam Fritters.)

Man nimmt fünfzig kleine oder vierundzwanzig große Sand-Clams aus der Schale, die großen werden in Hälften geschnitten und auf eine dick gefaltete Serviette gelegt. Man giebt ein Pint Weizenmehl in eine Schale und dazu drei gut geschlagene Eier, ein halbes Pint süße Milch und fast soviel von dem Clam-

Saft. Man schlägt dies gut durcheinander, bis es ganz frei von Klümpchen ist, dann rührt man die Clams dazu. Reichlich viel Schmalz oder Rindsfett wird in eine Bratpfanne mit starkem Boden gethan und zum raschen Braten gebracht, dann der Teig bei Löffeln voll hineingesetzt. Sind die „Fritters“ auf einer Seite zart gebräunt, so werden sie umgewendet.

Clam Chowder.

(Clam Chowder.)

Die Bestandtheile dieses Gerichtes sind: Fünfzig runde Clams oder quahogs, ein großer Napf voll fein geschnittenen, gesalzenen Schweinefleisch; ebenso viele Zwiebeln, fein gehackt und ebenso viele Kartoffeln, oder mehr, nach Belieben, die Letzteren in Achtel oder Sechszehntel der ganzen Größe geschnitten. Die Clams werden gründlich rein gewaschen und in einen Topf, mit einem halben Pint Wasser darin, gelegt, wenn die Schalen sich öffnen, sind sie gar, dann nimmt man sie aus den Schalen und hackt sie fein, behält alle ihren Saft für das Chowder. Das Schweinefleisch wird langsam ausgebraten, und wenn die kleinen Stückchen darin braun werden, nimmt man sie heraus und schüttet die gehackten Zwiebeln hinein zum Braten; sie müssen in der Pfanne allein gebraten werden und der Chowder-Topf muß sehr gut gereinigt werden, ehe man sie hinein thut, sonst brennt das Essen an.

Die Hauptsache beim Chowder-Zubereiten ist, daß die Zwiebeln so zart gebraten werden, daß sie gar nicht mehr in dem Essen zu finden sind.

Ein Quart heißes Wasser wird auf die Zwiebeln geschüttet, dann kommen die Clams, das Clamwasser und die kleinen Fettstückchen (Grieben) daran. Wenn dies kocht, so werden die Kartoffeln dazu gethan, und sind diese gar, so ist das Gericht fertig. Ehe man es aufgießt, rührt man ein Quart frische Milch dazu und eine Tasse gestoßene Cracker. Sollte es zu steif sein, so gießt man mehr Wasser zu. Als Würze wird nur schwarzer Pfeffer gebraucht.

Wenn noch etwa sechs in Scheiben geschnittene Tomatoes, oder eine Kanne voll eingemachte Tomatoes dazugegeben wird, so ist dies ein vorzügliches Recept, welches in vielen der besten Speisehäusern angewendet wird.

—New Bedford Recipe.

Scalloped Clams.

(Scalloped Clams.)

Man kaufe ein Duzend große „Soft-Clams“ in der Schale und drei Duzend kleine geöffnete Clams. Man lasse das erste Duzend von dem Verkäufer öffnen und achte darauf, daß die Schalen nicht verletzt werden, da sie beim Zubereiten gebraucht werden. Die Schalen werden gut ausgereinigt und zwei Soft-Clams

auf jede Schale gelegt, mit ein wenig weißem Pfeffer und einem halben Theelöffel voll gehacktem Sellerie auf jede. Eine Scheibe von fettem Speck wird in kleine Würfel geschnitten, vier von den Würfeln legt man zu jeder Schale und streut obenauf eine dünne Schicht ganz fein gestoßener Crackers, giebt noch ein Stückchen gute Butter hinzu und bäckt sie im Ofen, bis sie braun sind. Dies giebt ein köstliches Essen, wenn sie nach Vorschrift zubereitet werden.

Ramm-Muscheln.

(Scallops.)

Wenn sie in der Schale gekauft werden, so kocht man sie, und nimmt das Herz heraus, welches allein genießbar ist. Dies wird in geschlagenem Ei umgewendet, und dann in derselben Weise wie Austern gebraten. Manche essen sie auch lieber, gedämpft (stewed) wie Austern.

Gebratene Froschschenkel.

(Frogs Fried.)

Gewöhnlich werden diese gebraten; nur die Hinterviertel und Beine werden gebraucht, man hält sie für besondere Delikatessen. Nachdem sie gut gereinigt und gewürzt sind, tunkt man sie in Eierkuchen-Teig, um sie zu braten oder in geschlagenes Ei und Crackerkrumen, eben sowie Austern.

Froschschenkel gedämpft.

(Frogs Stewed.)

Die Hinterviertel werden gewaschen und abgehäutet, dann drei Minuten lang in kochendem Wasser blanchirt. Darauf giebt man in einen Kochtiegel zwei Unzen Butter und wenn sie geschmolzen ist, legt man die Frösche hinein, läßt sie zwei Minuten braten, sieht darauf, daß sie nicht anbrennen und siebt etwas Mehl darüber, dann wird ein Zweiglein Petersilie, ein Präschen fein geriebenes Bohnenkraut, ein Lorbeerblatt, drei Scheiben Zwiebeln, Salz, Pfeffer, eine Tasse heißes Wasser und eine Tasse Rahm dazugegeben. Dies muß langsam kochen. Die Schenkel werden dann herausgenommen und in die Sauce zwei gut durchgeschlagene Eier gegeben, die Schenkel kommen darauf in eine passende Schüssel, die Sauce wird heiß darüber gegossen und das Gericht gleich servirt.

Geflügel und Wild.

Wenn man Geflügel auswählt, so sehe man darauf, daß die Thiere frisch und fett sind, ob sie jung sind, läßt sich am besten beurtheilen, wenn man die Haut unter dem Flügel und dem Beine untersucht. Läßt diese sich leicht zerreißen, so ist das Thier jung und zart ist es, wenn sich das Flügelgelenk leicht zurückbiegen läßt. Bei jungem Geflügel ist die Haut dünn und zart, die Füße sind feucht und geschmeidig, die Beine glatt, die Augen voll und klar. Der Körper sollte dick und die Brust fett sein. Alte Puter (turkeys) haben lange Haare und das Fleisch scheint dunkel-röthlich durch die Haut an den Beinen und am Rücken. Im März ungefähr wird ihr Fleisch viel schlechter.

Junge Gänse und Enten sind wohlgerundet mit hellem, halb durchsichtigem Fett, weichem Brustbein, zartem Fleisch, die Beingelenke brechen unter dem Gewicht des Körpers, sie haben frischfarbige und leicht zerbrechliche Schnäbel und Luftröhren, welche zwischen dem Daumen und Zeigefinger zerbrochen werden können. Sie sind am besten im Herbst und Winter.

Junge Tauben haben hellrothes Fleisch auf der Brust und volle Beine von frischer Farbe. Wenn die Beine dünn sind, und die Brust sehr dunkel erscheint, so sind die Vögel alt. Wildes Geflügel, das feinere vornehmlich, ist immer schwer im Vergleich zur Größe. Das Brustfleisch ist fest und dick, die Haut klar, und wenn einige Federn abgepflückt werden von der Innenseite des Beines, oder vom Bauche, so zeigt sich bei erst kürzlich getödteten Vögeln das Fleisch fett und von guter frischer Farbe; wenn es dunkel und mißfarbig ist, so haben die Vögel schon sehr lange gehangen. Die Flügel von guten Gänsen, Enten, Fasanen und Waldschneepfen sind zart anzufühlen, die Spitzen der langen Schwungfedern von Rebhühnern sind scharf zulaufend bei jungen und rund bei alten Vögeln. Wachteln, Beccasinen und kleine Vögel sollten eine volle, zarte Brust haben. Zahmes Geflügel sollte nie zubereitet werden für den Tisch, wenn es nicht wenigstens sechs oder acht Stunden vorher geschlachtet ward, sollte aber immer so bald als möglich gepflückt und ausgeweidet werden. Es wird in einen Kessel mit kochendem Wasser getaucht, dann pflückt man die Federn ab und giebt wohl Acht, die Haut nicht zu zerreißen. Wenn die Federn herunter sind, rollt

man ein Stück weißes Papier auf, zündet es an, und fengt damit alle Haare ab. Kopf, Hals und Füße sollten abgeschnitten, und die Enden der Beine an den Rumpf gespießt, und auch noch mit Bindfaden daran festgebunden werden. Wenn man ein Huhn oder ein Rücken im Ofen brät, so werden die Beine leicht zu braun und zu hart zum Essen. Um dies zu verhüten, umwickelt man die Beine mit dünnen Streifen Zeug, die in Fett getaucht oder mit Fett eingesmiert wurden; man nimmt diese noch zeitig genug ab, damit die Beine noch hell gebräunt werden. Zahmes Geflügel und manche Arten wilden Geflügels, die auf unsere städtischen Märkte gebracht werden, erfordern große Sorgfalt beim Reinigen und Zubereiten, weit mehr als die auf dem Lande gekauften. In großen Städten liegen sie oft lange Zeit unausgeweidet, so daß ein unangenehmer Geschmack sich dem Fleische mittheilt. In solchen Fällen ist es besser, wenn sie nach Entfernung der Eingeweide mit mehrmals gewechseltem Wasser ausgespült werden, und in das vorleckte Wasser wird dann ein Theelöffel voll Backsoda gegeben zu etwa einem Quart Wasser. Dies macht die Säuren unwirksam und hilft den starken Beigeschmack im Fleische zerstören. Geflügel kann so im Ofen gebraten werden, daß Flügel und Beine zart und weich sind, wenn man sie in eine tiefe, gut bedeckte Bratpfanne legt, sodaß der Wohlgeschmack und die guten Eigenschaften in dem Braten ungemindert verbleiben. Diese Bratpfannen sind eine neuere Einrichtung und sind mit einer kleinen Oeffnung im Deckel versehen, um nach Erforderniß Gase und Dampf herauszulassen. Auch anderes Bratfleisch kann in diesen Pfannen zubereitet werden und kann man dies wohl eine Verbesserung der alten Methode nennen.

Gebratener Puter.

(Roast Turkey.)

Ein junger Puter wird ausgesucht, und sorgfältig abgepflückt; nachdem die Federn herunter sind, fengt man die Haare ab über einer brennenden Zeitung, oben auf dem Ofen. Darauf werden die Eingeweide sehr behutsam herausgenommen, sodaß nichts von den inneren Theilen zerreißt; der Kropf besonders muß vorsichtig behandelt werden. Der Kopf wird abgehackt und die Halshaut über den Halsknorpeln nahe dem Rumpf festgebunden. Nun spült man die Innenseite des Puters mit mehrmals gewechseltem Wasser tüchtig aus; dem vorleckten Wasser fügt man einen Theelöffel voll Backsoda hinzu, weil oftmals diese Innenseite schon einen widrigen Geschmack hat, wenn das Thier nicht erst kürzlich geschlachtet wurde. Soda ist reinigend, wirkt verbessernd und zerstört jenen Beigeschmack, der sich bei der Füllung von Geflügel oft so unangenehm bemerkbar macht, wenn letzteres nicht ganz frisch ist. Nach dem Waschen wird der Puter gut abgetrocknet, die Innenseite mit Salz ausgerieben, dann stopft man

die Brust und die Bauchhöhlung mit dem „Gefüllsel für Geflügel.“ Die Hauptöffnungen werden darauf mit starkem Faden zugenäht, die Flügel und Beine am Rumpfe festgebunden, dann wird das Ganze mit weicher Butter eingerieben, mit Pfeffer, Salz und etwas Mehl bestreut, in die Bratpfanne gelegt, eine Tasse kochendes Wasser dazu gegossen, und in den Ofen gestellt. Der Buterbraten sollte öfter begossen werden, auch zuweilen gewendet, damit jeder Theil gleichmäßig gebraten wird. Wenn beim Einstechen mit der Gabel der Saft ganz klar herausfließt, so ist der Braten gar genug. Wenn ein Theil zu braun werden will, so belegt man ihn mit weißem, gut eingefettetem Papier. Ein Buter von 15 Pfund Gewicht erfordert drei bis vier Stunden zum Backen. Gekochte Kronsbeeren oder Preiselbeeren (cranberries) werden dazu gegeben.

Braten sauce zum Buter.—Wenn der Buter in den Ofen gesetzt wird, so setzt man zugleich einen Tiegel auf, worin Hals, Herz, Leber und Magen in einem Pint Wasser weich gekocht werden; dann nimmt man sie heraus, wirft den Hals weg, zerhackt Herz und Magen, und zerreibt die Leber, giebt dies wieder in die Brühe, worin es gekocht ward und stellt es bei Seite; wenn der Braten fertig ist, wird dies der Sauce in der Pfanne beigelegt, nachdem man erst das obere Fett von der Sauce geschöpft hat, und nachdem es drei Minuten lang gekocht hat, wird es mit etwas Mehl abgerührt, welches nicht gebräunt zu sein braucht. Die Beilagen zum Buter oder Hühnerbraten sind gebratene Austern, dünne Schnitte Schinken, Citronenscheiben, Bratwurst, force meat balls, und Petersilie.

Gefüllsel für Geflügel.

(Dressing or Stuffing for Fowls.)

Für einen Buter von acht bis zehn Pfund nimmt man die braune Kruste von Schnitten oder Stücken altbackenen Brodes, bis man ungefähr so viel hat als der weiche Theil eines Pfundlaibes; man giebt dies in ein passendes Geschirr und gießt lauwarmes Wasser darüber (nicht warm, denn das macht es schwer); es braucht nur eine Minute damit zu stehen, denn es weicht sehr schnell durch. Dann wird eine Handvoll davon mit beiden Händen fest ausgedrückt, und dies wieder in eine andere Schüssel gethan, hierdurch wird es leicht. Wenn alles ausgedrückt ist, so mengt man es leicht durch mit den Fingern, dann wird Pfeffer und Salz dazugegeben, ungefähr ein Theelöffel voll gepulvertes Bohnenkraut, (summer savory) eben so viel gepulverter Salbei (sage) oder dessen grüne, fein zerhackte Blätter; man giebt auch eine Tasse geschmolzene Butter dazu, und ein geschlagenes Ei; dies letztere kann man auch weglassen. Dies wird gut durcheinander gemengt, und ist eine gute Füllung für Geflügel und anderes Fleisch sowie für Fisch. Zum Buter nimmt man oft auch etwas gehacktes Wurstfleisch mit, es

muß aber gut mit den andern Bestandtheilen gemischt sein. Bei Gänsen und Enten dient dieselbe Füllung, mit einer weiteren Zugabe von einigen Scheiben gehackter Zwiebeln zu der Mischung.

Auſtern Füllſel.

(Oyster Dressing or Stuffing.)

Dies enthält dieſelben Beſtandtheile wie oben angegeben, welchen noch eine halbe Kanne (Blechbüchſe) voll Auſtern beigeſetzt wird; dieſe werden abgeſeihet, leicht durchgehakt und mit dem andern vermengt. Dies wird gewöhnlich bei Putern oder Hühnern verwendet, den Reſt der Auſtern gebraucht man zu Auſternſauce für den Braten, welche zuweilen darüber gegoffen, zuweilen auch in einer beſonderen Schüſſel aufgetragen wird, woraus jeder ſich nach Belieben nehmen kann.

Dieſe Anweiſungen wurden von einem alten farbigen Koch gegeben, der wegen des Füllens von Fiſch, Geflügel und anderm Fleiſch ganz berühmt war; ſein beſonderer Rath war, das altbackene Brod i m m e r i n k a l t e r Flüſſigkeit einzumeichen (entweder Milch oder Waſſer) wenn es zu Puddings oder Füllſel gebraucht wird; heiße Flüſſigkeit macht dieſes ſchwer.

Gefochter Puter.

(Boiled Turkey.)

Wird ebenſo hergerichtet wie zum Braten, mit Auſtern-Füllſel geſtopft, wie oben angegeben. Die Beine und Flügel werden dicht und feſt an den Rumpf gebunden, und dann wird der Puter mit der Bruſt nach unten in geſalzeneſ, kochendeſ Waſſer gelegt; er wird öfters abgeſchäumt und zwei Stunden lang gekocht, aber nicht biſ die Haut ſich ablöſt. Wird mit Auſtern oder Selerie-Sauce ſervirt. Ein gut gepökelteſ Stück Schweineſleiſch wird gekocht, und eine dünne Scheibe davon beim Eſſen auf jeden Teller gelegt. Manche ziehen auch Speck oder Schinken vor.

Zuweilen wird der Puter in ein mit Mehl beſtreuteſ Tuch eingewickelt, jedoch giebt daſ Zeug immer einen unangenehmen Geſchmack, und iſt dieſe Art nicht rathſam, wenn die Brühe gebraucht werden ſoll. Eſ läßt ſich für den nächſten Tag eine ganz gute Suppe daraus bereiten, wenn man dieſelben Sachen wie zur Hühnerſuppe darin kocht.

Gericht von gehacktem Puterſleiſch.

(Turkey Scallop.)

Von dem kalten Puterbraten wird daſ Fleiſch abgelöſt und fein verhackt. Eine Schicht Brodkrumen wird in den Boden eineſ paſſendeſ Geſchirrs gelegt

und mit etwas Milch benezt, dann kommt das Fleisch mit etwas von dem Füllsel und kleinen Stücken Butter darüber, es wird mit Salz und Pfeffer bestreut; nun folgt eine andere Lage Brodkrumen, und so fort, bis das Geschirr beinahe angefüllt ist. Die übrig gebliebene Sauce, mit etwas Wasser vermischt, wird dann darüber geschüttet. Hierauf werden zwei Eier mit zwei Eßlöffeln voll Milch geschlagen, ein Eßlöffel Butter und Salz wird hinzugethan, und so viel Crackerkrumen, um es steif zu machen, sodaß man es mit dem Messer aufstreichen kann, noch einige Stückchen Butter werden darüber gegeben, und dann wird es mit einem Teller bedeckt und drei Viertelfstunden gebacken. Zehn Minuten vor dem Anrichten nimmt man den Teller ab und läßt die Speise oben braun werden.

Gehacktes Buterfleisch.

(Turkey Hashed.)

Das vom Essen übrig gebliebene Buterfleisch wird in ebenmäßige kleine Stücken geschnitten; die Knochen werden in einem Quart Wasser so lange gekocht, bis nur ein halbes Quart von der Brühe bleibt. Dann nimmt man die Knochen heraus und zu der Brühe, in welcher sie gekocht waren, giebt man Bratenauce, wenn man sie hat, oder weiße Kraftbrühe, oder auch ein kleines Stück Butter mit Salz und Pfeffer; dieses läßt man einmal aufkochen, dann giebt man die Stücken Buterfleisch dazu und rührt auch etwas Mehl daran, läßt es nochmals aufkochen und trägt es in heißer Schüssel auf.

Aufgewärmtes Buterfleisch.

(Turkey Warmed Over.)

Stücken von kaltem Buter oder Hühnerbraten können in einer Pfanne mit Butter gebraten werden, dann legt man sie auf eine warme flache Schüssel, umgiebt sie mit kleinen dicken Stücken Brod oder halb durchgeschnittenen Biscuits, die in heißes Salzwasser getaucht waren, worauf die Schüssel in einen warmen Backofen gestellt wird, dessen Thüre man offen läßt. Eine Sauce zum Darüber-schütten sollte schon bereitet sein auf folgende Weise:

In einer Pfanne läßt man einen großen Löffel voll Butter, eine oder zwei Tassen Milch oder irgend welche übrig gebliebene Bratenauce durchkochen, und giebt genug mit Milch oder kaltem Wasser angerichtetes Mehl dazu, um dies rahmdick zu machen. Man würzt mit Pfeffer und Salz, und giebt noch etwas von dem dunklen Fleisch, sehr fein gehackt, dazu. Man läßt die Sauce noch einige Minuten kochen und schüttet sie über das Fleisch und die Biscuits.—Dies ist ein recht schmackhaftes Gericht.

Ausgebeinter Puter.

(Boned Turkey.)

Das Pflücken und Reinigen geschieht in gewohnter Weise. Mit einem scharfen und spitzen Messer fängt man am Flügelende an, schiebt das Messer dicht am Knochen her und schneidet das Fleisch ab, ohne die Haut zu zerreißen, schneidet dann in derselben Weise das Fleisch von Brust- und Bein Knochen ab, immer mit dem Messer dicht am Knochen. Darauf spaltet man den Rücken bis zur Hälfte und zieht die Knochen heraus; an Stelle der Knochen wird Füllsel hineingestopft, sodaß der Puter seine natürliche Form behält, worauf alle Einschnitte in der Haut zugenäht werden. Zwei oder drei Reihen von Speckstreifen werden darüber gelegt und der Braten wird fleißig begossen mit Salz, Wasser und etwas Butter. Manche mögen gern ein Glas Portwein in der Sauce. Die Zubereitung dieser Schüssel ist ziemlich schwierig und pflegt nur geschickten Händen zu gelingen. Das Vorschneiden sollte quer von oben herab geschehen; gekochte Tomatoes (sauce) werden dazu gereicht.

Gebratene Gans.

(Roast Goose.)

Die Gans sollte nicht mehr als acht Monate alt sein; das Fleisch ist um so zarter und saftiger, je fetter sie ist. Folgende Mischung wird zum Füllen gebraucht:

Drei Pint Brodkrumen, sechs Unzen Butter, oder zum Theil Butter und zum Theil gefalzenes Schweinefleisch; ein Theelöffel voll Salbei, ebensoviel von schwarzem Pfeffer, eine gehackte Zwiebel und Salz. Man stopft damit nicht zu voll und steppt die Einschnitte fest zusammen, um den Wohlgeschmack darin und das Fett heraus zu halten. Man bratet sie in einer Bratpfanne mit ein wenig Wasser darin, und begießt öfter mit gefalzenem heißen Wasser; Einige nehmen auch Essig dazu; auch wendet man den Braten mehrmals um, sodaß auch der Rücken und die Seiten gut braun werden. Man brät zwei Stunden lang oder länger, schöpft dann das Fett ab, und zu der unteren braunen Sauce giebt man das gehackte Fleisch von dem Gefröse, welches vorher weich gekocht ward, und das Kochwasser davon, ein wenig Mehl mit Butter wird dazu gerührt und darauf, nach einmaligem Aufkochen, wird aufgetragen. Dies ist englische Art.

Gebratene Hühner.

(Roast Chicken.)

Man pflückt und wäscht sie gut, in zwei oder drei Wassern, und giebt zu dem vorletzten Wasser etwas Soda, wenn die Hühner nicht unzweifelhaft frisch sind.

Man wischt sie trocken ab mit reinem Tuche und füllt den Kropf und die Bauchhöhlung mit dem Füllsel für Geflügel. Man legt sie in eine Bratpfanne, streut einen knappen Eßlöffel voll Salz und einen kleinen Theelöffel voll Pfeffer darüber, begießt öfters, und läßt sie rasch, doch nicht zu stark, braten. Wenn sie fast gar sind, giebt man ein Stück Butter von der Größe eines Eies, zu der Brühe in die Pfanne, begießt die Hühner, wenn dies geschmolzen ist, streut etwas Mehl zu, begießt wieder und dann sind sie fertig; ein ausgewachsenes Huhn wird in einer halben Stunde bei gutem Feuer gar gebraten; man sollte sogleich auftragen.

Zu der Sauce nimmt man die Brühe, worin Hals, Magen, Leber und Herz weich gekocht wurden; diese muß durchgeseiht und dann an die Sauce gegeben werden, nachdem man von dieser das Fett abgeschöpft hat. Ein wenig gebräuntes Mehl und das Herz nebst Magen und Leber, feingehackt, rührt man hinein. Man kann diese aber auch mit den Hühnern in der Pfanne braten. Die Sauce sollte in einer Schüssel allein aufgetragen werden. Gekochte Preiselbeeren, oder ein anderes säuerliches Compot sollte dazu gegeben werden.

Gekochte Hühner.

(Boiled Chicken.)

Man reinigt, wäscht und füllt sie wie zum Braten. Sie werden in ein mit Mehl bestäubtes Tuch eingewickelt und in einen Topf mit kochendem Wasser gelegt, welches sie ganz bedeckt. Das heiße Wasser kocht sogleich die Haut, und dadurch wird der Saft zurückgehalten. Die Brühe wird nicht so kräftig, als wenn Hühner in kaltem Wasser zum Kochen aufgesetzt werden, dafür aber bleibt das Fleisch nahrhafter und wohlgeschmecker. In der ersten halben Stunde besonders müssen sie recht langsam kochen. Vielleicht noch eine Stunde länger müssen sie dann kochen. Es richtet sich dies nach der Größe und Zähigkeit. Eier- Brod- oder Austern-Sauce paßt dazu. (Siehe Sancen).

Gedämpftes Huhn.

(Steamed Chicken.)

Das Huhn wird inwendig mit Pfeffer und einem Theelöffel voll Salz ausgerieben, dann in einem „Steamer“ recht nahe über kochendes Wasser gesetzt, fest zugedeckt und ein und eine halbe Stunde über dem Dampf gelassen. Nachdem es gar ist, wird es warm gehalten bis die Sauce dazu fertig ist, welche in folgender Weise bereitet wird:

Ein Pint Brühe ohne Fett wird aus dem Kessel genommen, Cayenne-Pfeffer und etwas Salz dazu gegeben, dann verrührt man einen Eßlöffel voll Mehl

in einem viertel Pint Rahm, bis dies ganz eben ist und giebt es zu der Sauce. Mais-Stärke kann statt Mehl genommen werden; einige Köche geben Muskat- und Seleriesalz dazu.

Hühner-Fricassée.

(Fricassee Chicken.)

Zwei junge Hühner werden zerschnitten und in einen Tiegel gelegt, mit gerade genug kaltem Wasser, um sie zu bedecken. Sie werden fest zugedeckt und langsam in's Kochen gebracht und dann eine Stunde oder länger gekocht, bis sie mürbe sind. Alte Hühner erfordern oft ein langsames Kochen, drei bis vier Stunden lang. Sind sie gar, so würzt man mit Salz und Pfeffer und giebt ein Stück Butter, und, nach Belieben, etwas Selerie dazu. Zwei Eßlöffel voll Mehl werden in etwas Milch oder Wasser verrührt und an das Fricassée gethan, auch das gut durchschlagene Gelbe von zwei Eiern. Dies zusammen läßt man eine Minute lang aufkochen. Das Hühnerfleisch wird nett auf eine warme Schüssel gelegt, ein Theil der Sauce darüber gegossen, der andere in einer Saucenschüssel aufgetragen. Das Eigebß sollte erst mit etwas abgekühlter Sauce verrührt werden, ehe man es in die kochende Sauce schüttet.

Ganze Rücken zu dämpfen.

(Stewed whole Spring Chicken.)

Man bereitet ein gut ausgewachsenes Rücken wie zum Braten im Ofen und reibt es in- und auswendig mit Salz und Pfeffer ein. Dann wird der Körper mit Austern gefüllt und das Ganze in ein Blechgeschirr mit fest schließendem Deckel gelegt. Dieses Geschirr wird in einen Kessel mit rasch kochendem Wasser gestellt und das Hühnchen wird gekocht, bis es gar ist. Dann wird es auf eine warme Schüssel gelegt, die Sauce in eine Pfanne gegossen und dazu ein Eßlöffel voll Butter, eine halbe Tasse Rahm oder gute Milch, drei hartgekochte, feingehackte Eier, etwas gehackte grüne Kräuter und ein Eßlöffel voll Mehl gethan. Man läßt dies aufkochen und giebt es über das junge Huhn. Muß heiß servirt werden.

Eingemachte Hühner.

(Pickled Chicken.)

Man kocht vier Hühner, bis sie so mürbe sind, daß das Fleisch von den Knochen fällt, legt dasselbe in einen Steintopf und giebt ein und ein halbes Quart guten Essig darüber, und ein Pint und ein halbes von der Brühe, worin sie gekocht wurden. Gewürze können dazugegeben werden, wenn man das vorzieht, und nach zwei Tagen kann man sie gebrauchen. Dies ist ein beliebtes Sonntag-Abend Gericht; immer gut zum Luncheon.

Hühner-Rissolethen.

(Rissoles of Chicken.)

Man hackt übrig gebliebenes Hühnerfleisch und ungefähr halb so viel mageren kalten Schinken fein. Man mischt dies gut und befeuchtet es mit weißer Kraftbrühe. Nun rollt man einen leichten Teig aus, ungefähr einen viertel Zoll dick oder etwas dicker, schneidet den Teig in Stücke einen Zoll breit und zwei Zoll lang, legt ein wenig von der Mischung auf die Hälfte der Stücke in die Mitte und bedeckt sie mit den anderen Hälften, worauf man die Ränder fest zusammenpreßt und so kleine Rollen daraus macht. In einer Pfanne mit kochendem Fett brät man sie auf dem Ofen, bis sie goldig braun werden. Dies dauert höchstens eine bis zwei Minuten. Man legt sie dann auf einen Durchschlag zum Abtropfeln und bringt sie auf einer Serviette zur Tafel.

Hühner-Pastetchen.

(Chicken Patties.)

Kaltes Hühnerfleisch, entweder gebraten oder gekocht, wird feingehackt, mit Pfeffer und Petersilie. Dies wird angefeuchtet mit Hühner- oder Rahmsauce und kleine ausgezackte Formen werden mit Pastetenteich ausgelegt und dann mit der Mischung gefüllt, die man obenauf mit Brodcrumen bestreut. Zwei oder drei ganz kleine Stücke Butter werden auch darauf gelegt, und dann werden sie in einem heißen Ofen braun gebacken.

Hühner zu rösten.

(To broil Chicken.)

Nachdem die Hühner, wie schon angegeben, zubereitet und gewaschen sind, spaltet man sie dem Rückgrat entlang, schneidet die Sehnen unter den Flügeln durch und breitet diese flach aus, durchschneidet auch die Sehnen unter dem zweiten Beingelenk und legt das Bein herunter, drückt auch das Brustbein nieder, ohne es zu zerbrechen.

Das Huhn wird nun mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit der Innenseite zuerst auf eine Roste gelegt auf nicht zu starkes Feuer; eine Blechplatte mit einem Gewicht wird darüber gedeckt, damit das Huhn flach liegen bleibt. Zehn Minuten lang kann man es rösten lassen, dann wendet man es auf die andere Seite und verfährt ebenso.

Das Huhn sollte vollständig gar sein, aber nicht versengt werden. Ein geröstetes Huhn, welches man auf den Tisch bringt mit verbrannten Flügeln und Beinen, und dem Brustfleisch nur halb gar, ist sicher nicht appetitlich. Um einen solchen Mißerfolg zu verhüten, muß man sehr aufpassen während des Röstens,

und das Feuer muß so eingerichtet werden, daß die Hitze gleichmäßig vertheilt ist. Wenn das Feuer unter irgend einem Theile des Huhnes zu stark ist, so scharret man gerade dort etwas Asche zusammen, damit sich die Hitze vermindert.

Das geröstete Huhn wird auf einem heißen Teller aufgetragen, mit einem großen Stück Butter und einem Eßlöffel voll heißem Wasser auf dem Teller, dann wird das Huhn mehrmals umgewendet, damit es so viel als möglich die Butter einzieht. Es wird mit Petersilie garnirt und „verlorene“ Eier (poached eggs) werden in einer Schüssel dazugegeben. Es nimmt von dreißig bis vierzig Minuten, um ein Huhn gut zu rösten.

Hühner-Pie.

(Chicken Pie.)

Die Hühner werden vorbereitet wie zu Fricassée. Wenn das Fleisch gar ist und die Sauce mit Mehl abgerührt, so setzt man sie vom Feuer ab, nimmt die größten Knochen heraus, schabt das Fleisch von den Hals- und Rückenknöcheln und wirft die Knochen fort. Man macht einen mürben Teig wie für Biscuits, mit Soda oder Backpulver, rollt ihn aus in viertel Zoll Dicke und belegt die Seiten einer Pudding-Form damit, die von vier bis zu sechs Quart hält; ein Theil des Hühnerfleisches wird hineingelegt, einige Stücke Butter, Pfeffer und Salz, wenn noch mehr nöthig, und einige hartgekochte Eier in Scheiben geschnitten, werden über das Fleisch gebreitet, dann kommt wieder eine Lage des Fleisches und die anderen Bestandtheile, wie angegeben; einige neue Kartoffeln, wenn sie gerade zu haben sind, können auch dazu kommen. Dann wird die Sauce darüber geschüttet; sie muß reichlich da sein, sodaß die Form gefüllt wird, dies Alles wird dann mit einer viertel Zoll dicken Piekruste bedeckt, worin in der Mitte ein tassengroßes Loch gemacht wird.

Dieser Deckel wird mit geschlagenem Eiweiß überstrichen und dann das Ganze eine halbe Stunde oder dreiviertel Stunden lang gebacken. Es wird mit frischen grünen Selerie-Blättern belegt, zierlich zu einem Kreise geordnet.

Gebratenes Huhn.

(Fried Chicken.)

Ein junges Huhn wird gewaschen und zerschnitten, die Stücke werden abgetrocknet mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Mehl bedeckt, oder man kann auch jedes Stück erst in geschlagenem Ei und dann in Crackerkrumen umwenden. In einer Bratpfanne auf dem Ofen läßt man Butter und gutes Schmalz recht heiß werden, dann legt man die Fleischstücke hinein und brät sie, bis sie auf beiden Seiten braun sind. Sie werden herausgenommen, auf ein Geschirr gelegt,

wo das Fett ablaufen kann, und nachher bedeckt man sie. In die Bratensauce, wenn nicht zu viel da ist, rührt man einen großen Löffel voll Mehl gut ein und giebt dann noch eine Tasse Milch oder Rahm dazu, sowie Pfeffer und Salz. Dies läßt man gut aufkochen und schüttet es über das Fleisch. Manche mögen gerne gehackte Petersilie an der Sauce. Wird heiß aufgetragen.

Wenn das Huhn alt ist, so läßt man es in etwas Wasser längere Zeit gelinde kochen, bis es weich ist, giebt Salz und Pfeffer an die Stücke, wendet sie in Ei und Mehl oder Crackerkrumen um und brät sie wie oben angegeben. Statt Milch oder Rahm kann man die Brühe von dem Huhn zur Sauce nehmen, oder gleiche Theile von Rahm und Brühe.

Gebrautes Huhn à la Italienne.

(Fried Chicken à la Italienne.)

Mit gewöhnlichem Pfannenkuchenteig werden eine Tasse voll zerhackte Tomatoes, eine gehackte Zwiebel und feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt. Junge, zarte Hühnchen werden in Stücke geschnitten, diese abgetrocknet und jedes Stück in den Teig getunkt, dann in reichlich viel Butter in einer Pfanne auf dem Ofen braun gebraten. Gefochte Tomatoes werden dazu gegeben.

Hühner Croquetten. No. 1.

(Chicken Croquettes. No. 1.)

Eine Tasse voll Rahm oder Milch wird in einem Tiegel aufgesetzt, und wenn dies kocht, ein Stück Butter von der Größe eines Eies zugegeben mit einem Löffel voll Mehl darin verrührt. Man läßt dies dick einkochen, nimmt es vom Feuer und wenn es abgekühlt ist, mischt man es mit einem Theelöffel voll Salz, einem Theelöffel voll Pfeffer, einem Bißchen gehackte Zwiebel oder Petersilie, einer Tasse voll feiner Brodkrumen und einem Pint gutgehacktem, kaltem Hühnerfleisch, welches entweder gebraten oder gekocht ward. Zuletzt zerschlägt man zwei Eier und schlägt sie mit dem Ganzen durch. Man reibt sich die Hände mit Mehl ein und formt kleine runde, flache Kuchen aus der Mischung, taucht diese in Ei und Brodkrumen ein und brät sie in Butter und gutem Schmalz, wie Fischfricadellen, oder in mehr Fett, wie Fettecken, in einer Pfanne auf dem Ofen. Man nimmt sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie auf braunes Papier, sodaß das Fett abzieht. Heiß aufzutragen.

Hühner-Croquetten. No. 2.

(Chicken Croquettes. No. 2.)

Frisches Fleisch von irgend einer Sorte, auch das von Hühnern, wird sehr fein gehackt, mit einem gleichen Theil von gestampften Kartoffeln gemischt, mit

Salz, schwarzem Pfeffer, ein wenig angemachtem Senf und ein Bißchen Cayenne Pfeffer gewürzt, auch etwas Butter dazu gethan und dann wird es in kleine Kuchen geformt, in Ei und Brodkrumen umgewendet und hellbraun gebraten. Ein schmackhaftes Gericht beim Abendessen (tea).

Croquetten zu braten.

(To fry Croquettes.)

Zwei Eier werden in einem tiefen Napf gut verschlagen, man rollt genug Crackers aus, bis man eine Tasse voll Krumen hat, oder man kann auch Krumen von altbackenem Brod nehmen. Diese werden auf einen großen Porcellan- oder Blechteller gelegt. Eine Bratpfanne oder ein Bratentopf wird mit reichlich vielem Fett auf den Ofen gestellt, sodasß der Boden zwei bis drei Zoll hoch damit bedeckt ist. Wenn es stark im Braten ist, legt man die Croquetten herein, nachdem sie geformt und in Ei und Brodkrumen umgekehrt wurden, und läßt sie hellbraun werden.

Gepreßtes Huhn.

(Pressed Chicken.)

Die Hühner werden gut gereinigt und dann zerschnitten, worauf sie in Wasser, welches sie nur eben bedeckt, gekocht werden. Wenn sie beinahe gar sind, würzt man sie gut mit Salz und Pfeffer, läßt sie dann weiterkochen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen löst. Die Knochen und Knorpel werden davongenommen und das Fleisch wird grob zerhackt. Dann thut man es wieder in den Kochtopf in die Brühe, von welcher das Fett abgeschöpft wurde und läßt es wieder heiß werden. Darauf wird es in eine vierkantige Bratpfanne geschüttet, eine flache Schüssel darüber gedeckt, die mit einem Gewicht beschwert ist. Dies läßt sich dann, wenn gut bereitet, wie Gelee, in e i n e m Stück aufgeben und kann in gleichmäßige glatte Stücke geschnitten werden. Der Erfolg hängt davon ab, daß nicht zu viel Wasser daran ist, aber auch nicht zu wenig; in beiden Fällen giebt es keinen rechten Gallert. Alte Hühner, so zubereitet, sind sehr gut.

Hühner Lunch beim Reisen.

(Chicken Lunch for Travelling.)

Ein junges Huhn wird den Rücken herunter gespaltet, dann gewaschen und abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne in mäßig heißem Backofen drei Viertelstunden lang gebraten. Beim Reise-Lunch ist es besser, wenn keine Butter oder anderes Fett zum Braten gebraucht wird.

Geflügel von allen Sorten und auch anderes Fleisch kann viel schneller gar gemacht werden, wenn man zum Kochwasser etwas Essig oder ein Stück Citrone

giebt. Man kann Zeit und Feuerung sparen, durch Hinzufügen von etwas Säure. Sogar zähes, altes Fleisch wird dadurch weich und gut verdaulich. Anschmeckiges Fleisch und Geflügel verliert den schlechten Beigeschmack und Geruch auf diese Weise und wenn nicht zu reichlich angewendet, wird man die Säure kaum bemerken beim Essen.

Hühnerfleisch in Töpfen.

(Potted Chicken.)

Das Fleisch wird von den Knochen eines kalten, gebratenen Huhnes abgetrennt; zu jedem Pfund Fleisch wird ein Viertelpfund Butter, dann Salz und Pfeffer nach Geschmack gegeben nebst einem Theelöffel voll gestoßener Muskatblüthe. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und gut mit der Butter zerstoßen oder gestampft, die Gewürze werden allmählig dazu gegeben. Man zerstampft dies zu einem ebenen, glatten Brei, packt es in kleine Steintöpfe und gießt abgeklärte Butter darüber, etwa einen viertel Zoll hoch. Zwei oder drei Schnitten Schinken, mit dem Obigen gehackt und zerstampft, werden es noch kräftiger und schmackhafter machen. An einem trockenen Orte zu verwahren. Sehr gut beim Luncheon und Frühstück. Alte Hühner werden sehr gut weich, wenn man ein Stück Soda von der Größe einer Bohne damit kocht.

Scalloped Hühner.

(Scalloped Chicken.)

Man schneidet das Huhn in den Gelenken auseinander und kocht es, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen ablöst. Diese werden herausgenommen und das Fleisch in kleine Würfel verhackt. Die Brühe, worin es gekocht war, wird mit Mehl sämig gemacht und mit Salz und Pfeffer gewürzt. In eine tiefe Schale werden abwechselnd Schichten von Hühnerfleisch, Brodkrumen und von Scheiben gekochter Kartoffeln gelegt, mit Krumen als oberste Lage. Dann wird die Brühe darüber gegossen, einige Stücke Butter werden darüber gelegt, und das Gericht wird gebacken, bis es gut braun ist. Es sollte gut mit Brühe angefeuchtet sein. Frische, krause Petersilienblätter werden zur Verzierung darüber gelegt. Kleine neue Kartoffeln sind auch gut an Stelle der Kartoffelscheiben, wenn sie gerade zu haben sind.

Mit Brod zubereitete Hühner

(Breaded Chicken.)

Junge Hühner werden wie zu Fricassée verschnitten, jedes Stück wird dann in geschlagenes Ei getunkt, und in geriebenen Brodkrumen oder gerollten Crackers umgedreht; Salz und etwas gehackte Petersilie wird darüber gestreut, dann legt

man sie in eine Back- oder Bratpfanne, mit einem Klümpchen Butter auf jedem Stück, gießt eine halbe Tasse heißes Wasser dazu und läßt sie ganz langsam backen, indem man öfter begießt. Wenn sie gar sind, legt man sie auf eine heiße flache Schüssel. In der Bratpfanne wird dann eine Tasse Rahm oder gute Milch mit einer Tasse voll Brodkrumen gut verrührt und erhitzt, bis es kocht und dann über das Fleisch gegossen. Man trägt es heiß auf.

Geröstetes Huhn auf Toast.

(Broiled Chicken on Toast.)

Das Huhn wird in der gewöhnlichen Weise geröstet, dann in eine vierkantige Blechpfanne gelegt, gut mit Butter bedeckt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Scheiben von Toast, die angefeuchtet sind, werden auf eine flache Schüssel gelegt und das Huhn darüber; zu der Sauce in der Pfanne giebt man noch eine Tasse Rahm, wenn man ihn haben kann, oder sonst Milch. Dies wird mit etwas Mehl abgerührt und dann über das Huhn geschüttet.

Dies wird für ein ausgezeichnetes Gericht gehalten.

Hühner Curry.

(Curry Chicken.)

Man zerschneidet ein Huhn, welches anderthalb bis zwei Pfund wiegt, wäscht es gut ab, setzt es dann zu Feuer mit genügend Wasser, um es zu bedecken, und läßt es in einem Topf mit gut schließendem Deckel kochen, bis es ganz weich ist, nachdem ein großer Theelöffel voll Salz dazu gegeben ist, muß es noch einige Minuten länger kochen. Dann nimmt man das Huhn heraus, schüttet die Brühe in eine Schale und setzt sie zur Seite. Nun werden in den Kochtopf zwei kleine Zwiebeln geschnitten und in einem eigroßen Stück Butter gebraten; sobald die Zwiebeln braun sind, nimmt man sie heraus und legt das Hühnerfleisch hinein, läßt dies drei oder vier Minuten braten; zunächst streut man zwei Theelöffel voll Curry darüber. Nun gießt man die Brühe, worin das Huhn gekocht ward, dazu, rührt Alles gut durcheinander, läßt es fünf Minuten länger brodeln, verrührt einen Theelöffel voll gesiebtes Mehl mit etwas Wasser und giebt dies auch dazu nebst einem geschlagenen Eidotter und das Gericht ist fertig.

Heißer gekochter Reis wird am Rande der Schüssel herumgelegt und das Hühner-Curry in der Mitte.

Dies macht eine sehr gute Beilage und Vorkost bei einem vollständigen Mittagsmahl mit Rinderbraten oder anderem, gebratenem Fleisch.

Alle größeren Händler in Material- und Apotheker-Waren halten dieses Curry-Pulver, in Gläsern verpackt. Statt Huhn kann man auch Rindfleisch

oder Kalbfleisch, Hammelfleisch, Enten, Tauben, Rebhühner, Hasen oder frische Fische nehmen und diese mit oder ohne Reis auf den Tisch bringen.

Den Reis zum Curry zu kochen. Der Reis, eine Tasse voll, wird sorgsam verlesen und zwei oder dreimal in kaltem Wasser gewaschen, dann ungefähr zwanzig Minuten in kaltem Wasser gelassen. In einem Kochkessel werden zwei Quart Wasser mit einem Theelöffel voll Salz aufgesetzt und wenn das Wasser kocht, wird der Reis hineingestreut und zwanzig Minuten lang in gut verdecktem Topfe gekocht. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und zieht das Wasser vom Reis ab, schüttet ihn dann wieder in den Topf und setzt diesen ohne Deckel hinten auf den Ofen, so daß der Reis trocken wird und die Körner sich trennen.

Wenn Reis gekocht wird, wie es sich gehört, so ist er weiß und weich und jedes Korn für sich abge sondert. Man kann ihn in einer eigenen Schüssel auftragen, oder, wie oben angegeben, um das Hühner-Curry legen.

Hühner Pot-Pie. No. 1.

(Chicken Pot-Pie. No. 1.)

Ein großes Huhn wird in den Gelenken auseinander getrennt, mit kaltem Wasser bedeckt und gelinde gekocht, bis es weich ist. Salz und Pfeffer wird zugegeben und die Brühe mit einem Eßlöffel voll Mehl abgerührt, mit welchem ein eigroßes Stück Butter vermischt ward. Guter, leichter Brodteig wird in Bereitschaft gehalten, einen halben Zoll dick ausgerollt und mit einem Weinglas ausgestochen. Diese Stücke läßt man eine halbe Stunde lang aufgehen und dann in die kochende Brühe fallen. Der Deckel wird fest auf den Topf gelegt und noch mit einem Tuche umwunden, sodaß kein Dampf entweichen kann. Dies muß drei Viertelstunden lang, ohne Unterbrechung, im Kochen bleiben.

Hühner Pot-Pie. No. 2.

(Chicken Pot-Pie. No. 2.)

Diese Art Pot-Pie wurde zu unserer Großmütter-Zeiten mehr gemacht, als es jetzt geschieht, denn die meisten Köche halten dafür, daß ein zu langes Kochen der Kruste deren schwammige Leichtigkeit zerstört und sie hart und trocken macht.

Ein Paar gute Hühner werden zerschnitten, gewaschen und nur mit Pfeffer gewürzt. Man macht einen leichten Zwieback-Teig und zwar eine gute Menge davon, denn er wird in Pot-Pie immer gern gegessen. Der Teig wird ausgerollt, doch nicht zu dünn, und das meiste davon in längliche Vierecke geschnitten. Die Seiten eines Topfes werden mit Butter eingesmiert und mit Teig bis fast zum Rande belegt. Auf den Boden des Topfes werden Schinkenscheiben

gelegt und darauf kommen die Stücke Hühnerfleisch, ganz durchmischt mit den Stücken Teig und mit geschälten und gebiertheilten Kartoffeln. Ein Quart Wasser wird dazu geschüttet. Das Ganze wird mit einem Deckel von Teig belegt, mit einem Einschnitt in der Mitte, durch welchen die Brühe aufwallt. Es wird zwei Stunden lang stetig gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird durch den Deckel Einschnitt etwas in Mehl gerollte Butter dazugegeben, um die Brühe dicker zu machen. Das Gericht wird in einer großen Schüssel aufgegeben und die Brühe darüber gegossen.

Es können auch Stücke von kaltem Schinken hineingemischt werden.

Pot-Pie kann von Enten, Hasen, Eichhörnchen und größerem Wild gemacht werden. Ein Beefsteak oder Steak von Schweinefleisch (nur das Magere davon) macht den Pot-Pie schmackhafter. Wird kein Schinken dazu genommen, so muß man salzen.

Gedämpftes Huhn mit Zwieback.

(Chicken stewed, with Biscuits.)

Man bereitet ein Fricassée von Hühnern. Gerade ehe man es anrichtet, sollte man zwei Backpfannen voll guter, entweder mit Soda oder Backpulver gebackener Bizquits fertig haben. Wenn sie noch heiß sind werden sie mit den Händen in Hälften getheilt und auf eine große flache Schüssel gelegt, diese sollte ganz damit bedeckt sein. Dann giebt man das Hühnerfricassée heiß darüber und trägt es sogleich auf. Dies ist viel besser, als den rohen Teig mit dem Fleisch zu kochen; da man immer sicher ist, daß er so leichter bleibt.

Hühner wie Schildkröten zuzubereiten.

(Chicken dressed as Terrapin.)

Man wählt junge Hühner, schneidet sie in Stücke und giebt sie in einen Tiegel mit k n a p p genug Wasser, um sie darin zu kochen. Wenn sie zart gekocht sind, so rührt man eine halbe Tasse Butter und ein geschlagenes Ei daran; dann giebt man noch Salz und Pfeffer dazu, auch einen Theelöffel voll gepulverten Thymian, zwei hartgekochte, grob verhackte Eier und ein kleines Glas voll Wein, worauf es noch einmal aufkochen muß. Man giebt Obst-Gelee dazu.

Hühner Roly-Poly.

(Chicken Roly-Poly.)

Ein Quart Mehl, zwei Theelöffel voll cream of tartar mit dem Mehl gemischt, ein Theelöffel voll Soda in Milch aufgelöst und ein Theelöffel voll Salz. Fett wird keins gebraucht; der Teig wird einen halben Zoll dick ausgerollt und mit gehacktem Fleisch von Hühnern, Hammel oder vom Kalbe belegt. Das

Fleisch muß mit Salz und Pfeffer gewürzt und frei von Knorpeln und Sehnen sein. Die Kruste wird über und über zusammengerollt, auf einen mit Butter ausgestrichenen Teller gelegt und darin in einem Steamer eine halbe Stunde gedämpft. Dies kann man zum ersten oder zweiten Frühstück (lunch) geben; jeder Person eine Schnitte davon mit Sauce.

Hühner-Turnovers.

(Chicken Turnovers.)

Kaltes Fleisch von gebratenen Hühnern wird sehr fein gehackt, dann in einem Tiegel auf das Feuer gestellt und es wird etwas Wasser und Bratensauce oder ein Stück Butter dazugegeben. Man giebt Pfeffer und Salz daran und einen knappen Theelöffel voll gesiebtes Mehl in etwas Wasser verrührt; dies Alles wird gut zusammen vermischt und durchhitzt, darauf nimmt man es vom Feuer, damit es abkühlt. Gewöhnliche Piekruste wird sehr dünn ausgerollt, in runde Stücke von der Größe einer Untertasse ausgeschnitten, der Rand wird mit kaltem Wasser benetzt und auf eine Hälfte der runden Scheibe ein großer Löffel voll des gehackten Fleisches gelegt, dann die andere Hälfte darüber geklappt und die Ränder fest zusammengedrückt. Darauf werden sie in heißem Fett gut braun gebraten oder man kann sie auch in einem mäßig heißen Ofen backen.

Hühner-Pudding.

(Chicken Pudding.)

Zwei junge Hühner werden in ziemlich große Stücke geschnitten und in einen Tiegel mit eben genug Wasser zum Bedecken aufgesetzt. Wenn sie ganz weich sind, giebt man Pfeffer und Salz daran, läßt sie noch zehn oder fünfzehn Minuten länger kochen, dann nimmt man die Hühner aus der Suppe und entfernt alle großen Knochen. Das Fleisch wird in eine mit Butter gut ausgestrichene Pudding-Form gelegt, dann noch etwas gewürzt; wenn nöthig, auch noch etwas Butter dazu gethan. Ein dünner Teig wird darüber gegeben aus den folgenden Bestandtheilen gemacht:

Acht Eier schäumig geschlagen und mit einem Quart Milch gemischt, drei Eßlöffel voll geschmolzene Butter, ein Theelöffel voll Salz, zwei große Theelöffel voll Backpulver und genug gesiebtes Mehl, um einen Teig, wie für Griddle Cakes zu machen.

Dies wird eine Stunde lang in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

Von der Kochbrühe der Hühner wird eine Sauce gemacht, indem man einen Eßlöffel voll Mehl dazu giebt, der in einer Drittel Tasse Butter verrührt war; dies läßt man aufkochen und gießt, wenn nöthig, noch etwas mehr Wasser zu. Dies wird in einer Saucenschüssel, mit dem Pudding aufgetragen.

Hühner und Makaroni.

(Chicken and Maccaroni.)

Man kocht das Huhn sehr weich, nimmt alle Knochen heraus und zertheilt das Fleisch in kleine Stücke. Ein halbes Pfund Makaroni, die man erst in zoll-lange Stücke gebrochen hat, wird recht gar gekocht. Eine tiefe Pudding-Form wird mit Butter ausgestrichen, eine Schicht der gekochten Makaroni wird unten hineingelegt, dann eine Lage des zerstückten Hühnerfleisches, kleine Bischen Butter, Pfeffer und Salz, etwas von der Hühnerbrühe, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Eine Tasse Rahm wird über das Ganze gegossen und dann wird es eine Stunde gebacken. Auf einer flachen Schüssel zu serviren.

Bahme, gebratene Ente.

(Roast tame Duck.)

Die Ente wird gepflückt, gehörig ausgeweidet und abgewaschen, dann abgetrocknet. Der Hals wird dicht am Rücken abgehakt, das Brustbein mit einem Rollholz flach geschlagen, die Flügel und Beine festgebunden und dann wird sie gefüllt, wie folgt: Drei Pint Brodkrumen, sechs Unzen Butter oder zum Theil Butter und zum Theil gesalzenes Schweinefleisch, zwei gehackte Zwiebeln und ein Theelöffel voll Salbei, einer voll schwarzem Pfeffer und ebensoviel Salz. Man sollte die Ente nicht zu voll stopfen und die Oeffnungen fest zunähen, um die Kraft darin und das Fett heraus zu halten. Wenn nicht fett genug, sollte sie mit salzigem Schweinefleisch belegt, oder Scheiben davon auf der Brust festgebunden werden. Sie wird in einer Bratpfanne mit wenig Wasser in den Ofen gesetzt und dann öfters mit Salzwasser begossen, dem zuweilen Zwiebeln und Essig beigelegt wird, dabei wendet man sie auch öfters um, sodaß auch der Rücken und die Seiten gut braun werden. Wenn der Braten beinahe fertig ist, wird er mit Butter begossen und mit etwas Mehl bestreut. Diese Anweisungen sind auch in Bezug auf zahme Gänse zu befolgen. Junge Enten müssen von fünfundzwanzig bis zu dreißig Minuten gebraten werden, alte eine Stunde oder länger, bei öfterem Begießen. Manche essen sie gerne noch etwas ungar und dabei sehr heiß, doch in der Regel wird tüchtiges Durchbraten vorgezogen. Die Sauce macht man aus der Brühe, worin Hals, Magen, Herz und Leber abgekocht wurden, mit einem Quart Wasser zu einem Pint verkocht. Die „Giblets“ können, wenn sie gar sind, fein verhackt und in die Sauce gegeben werden. Zur Würze dieser Sauce nimmt man gern einen Eßlöffel voll Cherry oder Madeira-Wein, ein Blättchen Muskatblüthe, eine kleine Zwiebel und etwas Cayenne-Pfeffer, seihet dies durch ein Haarsieb, gießt etwas davon über die Enten und bringt das Uebrige in einer Saucenschüssel auf den Tisch.

Mit Obst Gelee oder säuerlichem Compot zu essen.

A. ADAMS

A portrait of a woman, likely Abigail Adams, wearing a bonnet and a high-collared dress, looking slightly to the right.

MARTHA JEFFERSON RANDOLPH

A portrait of a woman with long, wavy hair, wearing a high-collared dress, looking slightly to the left.

MARTHA WASHINGTON

A portrait of a woman with her hair styled in a bun, wearing a high-collared dress, looking slightly to the right.

MRS. JAMES MONROE

A portrait of a young woman with short, wavy hair, looking slightly to the right.

D.P. MADISON

A portrait of a woman wearing a bonnet and a high-collared dress, looking slightly to the left.

Geschmorte Enten.

(Braised Ducks.)

Man präparirt ein paar fette junge Enten wie zum Braten und thut sie in einen Brattopf mit zwei oder drei Schnitten Speck, einer Möhrrübe, einer Zwiebel mit zwei Nelken hineingesteckt, ein wenig Thymian und Petersilie nebst Pfeffer. Das Ganze wird mit Brühe bedeckt, der ein viertel Pint Weißwein zugegeben wurde. Der Topf oder die Pfanne wird dann über ein mäßiges Feuer gesetzt und man läßt die Enten langsam darin brodeln, bis sie gar sind, wendet sie auch zuweilen um. Wenn sie gar sind, werden sie herausgenommen und warm gestellt; eine weiße Rübe wird dann zerschnitten und in etwas Butter gebraten; wenn sie braun ist, schöpft man die Stücke heraus und giebt sie in die Brühe, worin die Enten geschmort waren, zum Garkochen. Dann wird die Sauce durchgeseiht und verdickt und über die Enten auf der Schüssel gegossen, die Stückchen Rüben werden auch auf den Braten gelegt.

—P a l m e r H o u s e, C h i c a g o.

Gedämpfte Enten.

(Stewed Duck.)

Man richtet die Enten wie bei Fricassée zu. Zwei oder drei dünne Streifen Speck werden auf den Boden eines Tiegels gelegt und die Stücke der Enten darauf. Man läßt dies, gut zugedeckt, eine Stunde lang dämpfen. Dann wird Salz und Pfeffer daran gegeben nebst einem Theelöffel voll gepulvertem Salbei oder feingehacktem grünen Salbei und eine gehackte Zwiebel. Dann wird das Fleisch noch eine Stunde länger gedämpft, bis es gar ist. Ein großer Eßlöffel voll gebräuntes Mehl wird in etwas Wasser verrührt und an die Brühe gegeben. Man läßt dies aufkochen, gießt Alles in eine Schüssel und bringt dazu ein Gericht grüne Erbsen.

—P a l m e r H o u s e, C h i c a g o

Enten Pie.

(Duck Pie.)

Von kalten, gebratenen Enten wird alles Fleisch abgeschnitten, die Knochen und das Eingestopfte werden in kaltes Wasser gethan und in einem bedeckten Topfe gekocht. Das Fleisch wird in ein tiefes Geschirr gelegt und mit etwas von der Knochenbrühe angefeuchtet. Ein Deckel von Pastetenteig, mit einem Einschnitt in der Mitte, wird darüber gelegt und darauf wird es braun gebacken.

Gewärmtes Entenfleisch.

(Warmed up Duck.)

Ein gutes und schmackhaftes Gericht zum Frühstück kann von den Resten eines Entenbratens bereitet werden. Das Fleisch wird von den Knochen abgetrennt, alle die kleinen Bissen werden aus den Höhlungen genommen, dieses wird in eine Bratpfanne gelegt, mit Wasser und der übrig gebliebenen Bratensauce bedeckt, auch ein Stück Butter zugegeben, worauf man es mit etwas Mehl einmal aufkochen läßt. Wird heiß aufgetragen.

Gebratene wilde Enten.

(Roast Wild Duck.)

Wilde Enten sollten nicht gleich nach dem Erlegen zubereitet werden; bei kaltem Wetter ist es besser, wenn sie einige Tage hängen. Sie werden in einen sehr heißen Ofen gestellt und zuerst nicht begossen, damit der Saft mehr darin bleibt, dann aber öfter mit Butter und Wasser begossen. Wenn sie zu gar werden, so verlieren sie sehr an Wohlgeschmack; 30 bis 40 Minuten in einem gut erhitzten Ofen sollten genügen. Sie müssen auf eine sehr heiße Schüssel gelegt und schleunigst auf den Tisch gebracht werden, mit einer Sauce, wie folgt zubereitet: In einem kleinen Tiegel werden ein Eßlöffel voll Worcestershire-Sauce und ebensoviel Champignon Catsup aufgesetzt, dazu kommt noch ein wenig Salz, Cayenne-Pfeffer und der Saft einer halben Citrone. Wenn dies wohlvermischt und aufgekocht ist, so nimmt man es vom Feuer und giebt noch einen Theelöffel voll präparirten Senf dazu. Recht heiß aufzutragen.

—California Style, Vick House.

Wilde Enten.

(Wild Ducks.)

Die meisten wilden Enten haben einen fischigen Geschmack, und sind aus diesem Grunde zuweilen nicht sehr appetitlich, wenn sie von unerfahrenen Köchen zubereitet werden. Ehe sie gebraten werden, läßt man sie eben aufkochen, wobei eine kleine abgeschälte gelbe Rübe (Möhre) in jede Ente gesteckt wird. Diese zieht den unangenehmen Geschmack ein. Eine Zwiebel thut dieselben Dienste, wenn man aber keine Zwiebeln beim Füllen gebrauchen will, so ist die gelbe Rübe vorzuziehen. Gebraten werden sie wie zahme Enten. Oder man kann auch eine geschälte Zwiebel ganz, mit reichlich Salz und Pfeffer und einem Glase Claret in die Ente thun und sie dann in einem heißen Ofen zwanzig Minuten lang braten. Mit der Sauce, die beim Braten entsteht, wird sie sehr heiß aufgetragen. Man giebt auch eine Schüssel mit Johannisbeeren-Gelee dazu.

Canvas-Bad Enten.

(Canvas-back Duck.)

Feinschmecker erklären, daß diese Art Enten keinerlei Würze bedarf beim Zubereiten, da das Fleisch das Aroma des Futters hat, wovon der Vogel sich nährt; dies ist meistens wilder Selerie; der köstliche Wohlgeschmack erhält sich am Besten bei raschem Braten in gut erhitztem Ofen. Nachdem die Ente in der gewöhnlichen Art hergerichtet wurde, durch Rupfen, Ausnehmen, Abbrennen und Abtrocknen nach dem Waschen, macht man den Kopf unter dem Flügel fest, legt sie in eine Bratpfanne und läßt sie dann, bei öfterem Begießen, eine halbe Stunde lang braten. Sehr Viele essen diese Ente gerne, wenn sie nicht zu gar ist. Man legt sie auf eine heiße, flache Schüssel, gießt die beim Braten entstandene Sauce darüber und bringt sie sehr heiß auf die Tafel

—D e l m o n i c o .

Gebratene Tauben.

(Roast Pigeons.)

Tauben sollten nicht länger als einen Tag hängen, nachdem sie getödtet sind. Sie können wie Hühner zubereitet werden, gebraten oder geröstet. Sie werden in zwanzig bis dreißig Minuten gar. Die Sauce kann man aus den inneren Theilen, Leber, Herz und Magen bereiten oder auch in anderer Art; man giebt etwas Mehl und Butter, Pfeffer und Salz dazu.

Tauben-Fricassée oder Stew.

(Stewed Pigeons.)

Die Tauben werden gerupft und gereinigt, dann gefüllt in der gewöhnlichen Art; Zwiebeln und Thymian werden dabei gebraucht. Man näht sie nicht zu. Fünf oder mehr Schnitten von gesalzenem Schweinefleisch werden in einem Topfe gebraten, sodaß das Fett herauskömmt und sie etwas braun werden, dann werden die Tauben in das Fett gelegt und auch das Schweinefleisch bleibt in dem Topfe; es wird heißes Wasser genug aufgegossen, um Alles zu bedecken. Der Topf wird fest geschlossen und der Inhalt gekocht, bis Alles gar ist; dann wird etwas von der Flüssigkeit herausgenommen, die Tauben öfters gewendet und braun gebraten. Darauf wird die Brühe heiß gemacht und wieder darüber gegossen, noch etwas Thymian und Pfeffer zugesügt und immer umgerührt, bis die Tauben und die Sauce gut braun sind. Die Sauce wird noch mit Mehl abgerührt, und dann wird Alles zusammen auf eine Bratenschüssel gegeben, die mit Petersilie garnirt ist.

Tauben Pie.

(Pigeon Pie.)

Ein halbes Duzend Tauben werden mit einer Füllung gestopft, wie man sie zum Puter nimmt, die Gelenke werden mit dem Messer lose gemacht, aber nicht abgeschnitten. Sie werden in einem Kochtopf mit Wasser bedeckt und gekocht, bis sie fast weich sind; dann wird Salz, Pfeffer und Butter zugegeben. Die Sauce wird mit Mehl abgerührt und der Topf dann kalt gestellt. Eine Pudding-Form wird mit Butter ausgestrichen und die Seiten mit gutem Teig belegt. Einige Scheiben von hartgekochten Eiern werden mit den Tauben in die Form gelegt, dann kommt von der Sauce darüber, und so abwechselnd, bis die Form gefüllt ist. Ein Deckel von Pie-Kruste kommt darauf und dann wird das Gericht gebacken.

Ausgewachsene Tauben und Nest-Tauben zu rösten.

(Broiled Pigeons or Squabs.)

Man spaltet die Tauben den Rücken entlang und röstet sie wie Hühner, giebt reichlich Salz, Pfeffer und Butter dazu. Dünne Scheiben von gesalzenem Schweinefleisch werden auch geröstet und auf jede Taube eine Scheibe gelegt.

Pot-Pie von Nesttauben.

(Squab Pot-Pie.)

Drei Unzen gesalzenes Schweinefleisch werden in kleine Würfel geschnitten; sechs wilde Nesttauben werden an den Gelenken in Stücke getheilt und abgehäutet. Vier Kartoffeln schneidet man in kleine viereckige Stücke und macht ein Duzend kleine Ballen aus Brodteig.

Man füllt das Schweinefleisch, die Kartoffeln und die Tauben in ein gelbes Backgeschirr und dann giebt man die Teigballen dazu, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und ein bißchen Muskatnuß oder Muskatblüthe, gießt genug heißes Wasser über das Ganze, um es zu bedecken, legt eine „mürbe“ Pie-Kruste darüber und läßt es eine halbe Stunde lang in einem mäßig heißen Ofen backen.

—P a l m e r H o u s e, C h i c a g o.

Waldschneppen gebraten.

(Woodcock, roasted.)

Von dem Kopfe und dem Halse wird die Haut abgezogen und das Uebrige gerupft, worauf der Vogel fest zusammengelegt wird, indem man den Schnabel unter den Flügel legt und den Flügel am Schenkel fest macht, dann biegt man die Beine in den Gelenken herauf und preßt die Füße gegen die Schenkel. Ein

Stück Brod wird unter jeden Vogel gelegt, um das Fett aufzufangen, man begießt mit Butter, bestreut mit Mehl und röstet von fünfzehn bis zwanzig Minuten auf starkem Feuer. Wenn die Vögel gar sind, schneidet man das Brod in viereckige Stücke, groß genug, daß ein Vogel seitwärts darauf liegen kann; dann wird Sauce über das Brod gegossen, um es feucht zu machen, es wird auch Sauce in einer Terrine aufgetragen; Citronenscheiben werden auf den Schüsselrand gelegt. Das Rösten sollte zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten dauern.

Schnepfen.

(Snipe.)

Diese sind den Vorigen ganz ähnlich und können auf dieselbe Art bereitet werden, es erfordert nicht ganz so viel Zeit, sie zu rösten.

Reis-Vögel.

(Reed Birds.)

Man rupft und reinigt sie sorgfältig, salzt sie und bestreut sie mit Mehl und brät sie auf einem raschen Feuer zehn oder fünfzehn Minuten lang. Man giebt sie mit Butter und Pfeffer auf Toast. Man kann auch zu jedem eine Auster geben, die erst in Ei und Brodkrumen umgekehrt und dann gebraten wurde. Auch geröstet sind die Vögel sehr gut.

Gebratene Wachteln.

(Roast Quail.)

Diese wäscht man gut aus und dämpft sie, bis sie weich sind, worauf man sie mit Mehl bestreut und mit Butter bedeckt; sie werden dann noch gesalzen und gepfeffert und im Ofen gebraten. Die Sauce wird mit Mehl abgerührt. Das Gericht wird mit Petersilie garnirt und Gelee von grünen Trauben wird dazugegeben.

Rebhühner, Fasanen, Wachteln und Birchhühner zu braten.

(To roast Partridges, Pheasants, Quails or Grouse.)

Alle Schrotkörner werden sorgsam herausgeschnitten, die Vögel werden gut, aber schnell gewaschen, mit etwas Soda im Wasser, dann noch einmal abgespült und abgetrocknet. Man füllt sie und näht sie zu; Füße und Flügel werden an den Rumpf gespießt, die Brust wird mit dünnen Scheiben von fettem, gesalzenen Schweinefleisch belegt, darauf werden sie in den Backofen gestellt, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie beinahe gar sind, und mit Butter und Wasser begossen.

Man kann auch das Schweinefleisch weglassen und nur Butter gebrauchen ; es ist auch gerade nicht nöthig, sie zu füllen. Die Sauce wird von der Fettbrühe des Bratens gemacht, mit verbranntem Mehl verdickt. Sie wird in einer Saucenschüssel aufgegeben.

Diese Vögel schmecken sehr gut, wenn sie geröstet sind, indem man sie den Rücken herab spaltet, mit der fleischigen Seite auf die Roste legt, eine Blechplatte darüber deckt und zuerst langsam rösten läßt. Eine Rahmsauce wird dann dazu getragen.

Pie von wilden Vögeln.

(Game-Pie.)

Man reinigt ein Duzend kleine Vögel, Wachteln, Sumpf- und Wald-Schnepfen, u. s. w. und spaltet sie in Hälften, legt sie in einen Tiegel mit etwa zwei Quart Wasser, läßt dies aufkochen, bis der Schaum aufsteigt, und nimmt diesen ab; dann giebt man Salz und Pfeffer zu, auch ein Bündchen gehackte Petersilie, eine gehackte Zwiebel und drei ganze Nelken. Ein halbes Pfund gesalzenes Schweinefleisch, in kleine Würfel geschnitten, wird dazugegeben, und man läßt Alles kochen, bis es weich ist, giebt auch Acht, daß genug Wasser darauf ist. Zwei Eßlöffel voll gebranntes Mehl werden daran gerührt und einmal damit aufgekocht. Nachdem noch ein eigroßes Stück Butter dazu kam, wird der Topf vom Feuer genommen und kalt gestellt. Von Kartoffeln wird ein Pint Würfel geschnitten, und ein guter Teig wird gemacht. Die Seiten einer Pudding Form werden damit ausgelegt, dann kommen die Vögel hinein, darauf die Kartoffeln und so abwechselnd, bis die Form voll ist. Die Sauce wird darüber geschüttet, der Teigdeckel darauf gelegt, mit einem Einschnitt in der Mitte, und die Form wird zum Backen in den Ofen gesetzt. Der Deckel kann verziert werden mit Teig in Blätterform oder mit anderen Figuren, in der Mitte, oder am Rande.

—R o c k a w a y B e a c h.

Schnee-Vögel.

(Snow Birds.)

Ein Duzend gründlich gereinigte Vögel; in jeden wird eine Auster gesteckt, sie werden in ein gelbes, irdenes Geschirr gelegt, und dann noch zwei Unzen gesalzenes Schweinefleisch und drei in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln, ein Pint von dem Saft der Austern, eine Unze Butter, nebst Pfeffer und Salz wird noch hinzugefügt, dann wird ein Deckel von Piekruste darüber gelegt und das Gericht im Ofen gebacken.

Eichhörnchen.

(Squirrel.)

Diese werden ähnlich wie Hasen oder wilde Kaninchen zubereitet, sind ausgezeichnet wenn geröstet oder gedämpft; sie sind überhaupt gut zu essen in jeder Art des Kochens, die bei Hasen angewendet wird.

Es giebt viele Arten hier zu Lande; darunter das schwarze, rothe, graue und das Fuchs-Eichhörnchen. Das gestreifte Eichhörnchen (chipmunk) und der Gopher gehören auch zu dieser Familie.

Gebratene Hasen und Kaninchen.

(Roast Hare or Rabbit.)

Hasen und Kaninchen sind sich sehr nahe verwandt, der Hauptunterschied besteht in der geringeren Größe und den kürzeren Beinen und Ohren des Letzteren. Die Art der Zubereitung für den Tisch ist deßhalb auch fast ganz dieselbe. Will man sie braten, so wird erst die Haut abgezogen, dann werden sie mit kaltem Wasser gewaschen und mit lauwarmem abgespült. Wenn sie schon etwas muffig sind vom langen Liegen, so kann man sie inwendig mit Essig ausreiben, und den sauren Geschmack wieder vertreiben durch Auswaschen mit lauwarmem Wasser. Wenn das Thier gut abgetrocknet ist, so stopft man es mit einer Füllung und näht es zu, legt es gut zusammen und brät es eine halbe oder dreiviertel Stunden lang, bis es gut braun ist; gerade vor dem Anrichten wird es noch fleißig mit Mehl bestreut und mit Butter begossen.

Um eine Sauce zu machen, nachdem die Hasen gebraten sind, gießt man fast alles Fett aus der Bratpfanne, jedoch nicht die untere braune Sauce, man setzt die Pfanne auf den Ofen, giebt einen großen Eßlöffel voll Mehl hinein und rührt es um, bis das Mehl braun wird, dann kommt, unter beständigem Rühren, ein Pint kochendes Wasser dazu. Salz und Pfeffer werden ebenfalls dazugegeben, und es muß dann noch eine Minute kochen. Diese Sauce wird in einer Terrine aufgegeben, und zugleich mit dem heißen Braten auf den Tisch gebracht. Johannisbeeren-Gelee wird mit diesem Gericht gegeben.

Hasen-Fricassee.

(Fricassee Rabbit.)

Zwei junge Hasen werden in Stücke geschnitten und diese eine halbe Stunde lang in Salzwasser gelegt. Dann werden sie in einem Kochtopfe aufgesetzt mit einem Pint kaltem Wasser, einem Bund grüne Kräuter, einer feingehackten Zwiebel, einer Muskatnuß, einer Prise Pfeffer und Salz und einem halben Pfund gesalzenem Schweinefleisch, in schmale dünne Streifen geschnitten. Der Topf

wird fest zugedeckt und das Fleisch gedämpft, bis es weich ist. Dann wird es herausgenommen und warm gestellt. Der Brühe wird ein Pint Milch beige-fügt, oder Rahm, zwei gutgeschlagene Eier werden nach und nach dazugethan, darauf ein Eßlöffel voll Butter und ebenso viel Mehl mit etwas Milch verrührt. Dies wird einmal aufgekocht, dann vom Feuer genommen, und der Saft einer Citrone hineingerührt. dann über das Fleisch geschüttet. Kopf und Hals werden nicht mitgekocht.

Gebratener Hase.

(Fried Rabbit.)

Nachdem der Hase gut gereinigt und gewaschen ist, legt man ihn in kochendes Wasser, um zehn Minuten zu kochen. Man läßt das Wasser ablaufen, und wenn er kalt ist, schneidet man ihn an den Gelenken in Stücken, tunkt diese in geschlagenes Ei, dreht sie dann in Brodcrumen um, salzt und bestreut sie mit Pfeffer. Wenn dies so weit fertig ist, brät man die Stücke in Butter und gutem Schmalz gemischt, über einem starken Feuer, bis sie auf beiden Seiten braun sind. Das Fleisch wird herausgenommen, die Sauce mit einem Eßlöffel voll Mehl verdickt, dann läßt man sie aufkochen und schüttet sie über das Fleisch. Mit Zwiebel-Sauce zu serviren. (Siehe Saucen.) Die Schüssel wird mit Citronenscheiben belegt.

Hasen-Pie.

(Rabbit Pie.)

Dieser Pie kann gemacht werden wie Game-Pie, es kommen aber noch vier hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier dazu. Die Masse wird mit Blätterteig bedeckt, ein Einschnitt wird in der Mitte des Deckels gemacht, und das Ganze eine Stunde lang gebacken, sollte es zu braun werden, so legt man einen Bogen Papier darüber.

Geröstete Hasen.

(Broiled Rabbits.)

Nachdem von den Hasen die Haut abgezogen wurde, und sie ausgenommen sind, wäscht man sie und trocknet sie gut ab; dann spaltet man sie den Rücken herab, klopft sie flach, wickelt sie in mit Fett bestrichenem Briefpapier ein, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Roste und streut Salz und Pfeffer darüber; dann giebt man reichlich Butter über den Hasen, und wendet ihn öfters um, damit die Butter einzieht. Muß gut im Backofen heiß gehalten werden, bis zum Auftragen.

Salmi von Wild.

(Salmi of Game.)

Dies ist eine sehr gute Manier, die Reste von gebratenem Wild zu verwenden, aber zu einem besonders feinen Salmi dürfen die Vögel nur ungefähr halb gar gebraten sein. Wenn das aber auch nicht der Fall ist, so werden sie gut zerlegt, und dann wird jedes Theilchen Fett und Haut von der Brust, den Beinen und Flügeln abgelöst. Die Knochen werden zerdrückt und mit der Haut und anderm Abfall in einen sehr reinen Tiegel gelegt. Wenn dies Gericht zu einer einfachen, wohlfeilen Mahlzeit bereitet wird, so giebt man hierzu nur zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Plättchen Muskatblüthe und einige Pfefferkörner, dann giebt man ein Pint oder mehr gute Kalbfleischbrühe oder starke Boullion dazu und kocht dies rasch, bis es auf die Hälfte eingekocht ist. Die Brühe wird durchgeseiht, die Knochen werden gut gepreßt, um die Kraft herauszubringen. Dann wird das Fett abgeschöpft, ein wenig Cayenne Pfeffer und Citronensaft hinzugefügt, und nun wird das Fleisch allmählig darin erhitzt, aber ja nicht gekocht. Stücke von gebratenem Brod werden auf einer Bratenschüssel in der Runde gelegt, das Fleisch kommt in die Mitte in netter Anordnung, die Sauce wird noch einmal aufgekocht und dann in die Schüssel über das Fleisch gegossen.

Gebratene Wildpretkeule.

(Roast Haunch of Venison.)

Um eine Wildpretkeule zum Braten zu bereiten, wäscht man sie leicht mit lauwarmem Wasser ab und trocknet sie mit reinem, weichen Tuche ab. Ueber den fetten Theil wird ein großer Bogen Papier gelegt, der mit Butter dick bestrichen ist und auch mit einer Lage von Mehls Teig, ungefähr $\frac{3}{4}$ Zoll dick; dies wird wieder mit drei oder vier Bogen starken Papiers belegt. Dies Alles wird mit Bindfaden fest umwunden, und wird mit etwas Wasser in der Pfanne zum Braten in den Ofen gesetzt. Das Feuer muß klar und stark sein. Das Papier wird sogleich mit Butter oder reinem Fett begossen und die Keule drei bis vier Stunden lang gebraten, je nach Gewicht und Beschaffenheit. Das Fleisch der Hirschkuh wird eine halbe Stunde eher gar, als das vom Hirsch. Etwa zwanzig Minuten ehe das Fleisch aufgetragen werden soll, nimmt man Teig und Papier ab, begießt jeden Theil des Bratens mit Butter, und bestreut ihn ganz leicht mit Mehl, läßt ihn hellbraun werden und bringt ihn auf den Tisch. Die Sauce erhält weiter keine Würze, nur etwas Mehl wird daran gerührt, ehe man sie in einer Terrine aufträgt. Johannisbeeren-Gelee wird dazugegeben.

Wildpret-Steak geröstet.

(Broiled Venison Steak.)

Wildpret-Steak sollte über klarem, raschen Feuer geröstet und oftmals umgewendet werden; es erfordert mehr Zeit zum Garwerden als Rindfleisch. Wenn es genug geröstet ist, so wird Salz und zwei Eßlöffel voll mit Butter geschmolzenem Johannisbeeren-Gelee darüber gegossen. Man kann von der Lende sehr gute Steaks schneiden, in der Form von Hammel-Schnitten.

Gebadener Wildpret-Biemer.

(Baked Saddle of Venison.)

Der Biemer wird sorgfältig gewaschen, sodaß keine losen Haare daran bleiben. Das Stück sollte ungefähr zehn Pfund wiegen. Gesalzenes Schweinefleisch wird in Streifen geschnitten von etwa zwei Zoll Länge und ein Achtel Zoll dick, womit man den Rücken in zwei Reihen an jeder Seite spickt. In eine große Bratpfanne werden zwei gelbe Rüben geschnitten, eine Zwiebel und etwas gesalzenes Schweinefleisch in dünnen Streifen, dazu thut man zwei Lorbeerblätter, zwei Nelken, vier Körner Nelkenpfeffer, eine halbe Citrone in Scheiben geschnitten, etwas Salz und Pfeffer. Dann legt man das Fleisch in die Pfanne mit einem Quart guter Kraftbrühe, die kochend heiß sein muß und einem kleinen Stück Butter und läßt es ungefähr fünfzehn Minuten oben auf dem Ofen kochen, dann wird der Braten in den heißen Backofen gesetzt, worauf er alle fünf Minuten gut begossen wird, bis er noch nicht ganz durchgebraten ist, sodaß beim Einschneiden das Blut herausläuft. Dann trägt man ihn auf mit Obst-Gelee oder Wein-Sauce. Wenn das Wildpret mehr gebraten vorgezogen wird, so läßt man es länger im Ofen und giebt dann eine Rahmsauce dazu, oder man gießt Rahm in die Bratensauce. (Man sehe Saucen.)

Wildpret sollte nie im Ofen gebraten werden, wenn es nicht sehr fett ist. Die Schulter ist ein Stück zum Braten, und kann auch ohne Papier und Teig zubereitet werden.

Wenn man den Biemer bestellt, sollte man die Rippen ziemlich kurz abhacken lassen, da das Fleisch, welches wirklich gut ist, aus den dicken Theilen, welche am Rückgrat herauf liegen bis an den Hals, besteht und aus dem Mörbraten. Die Rippen, welche vom Rückgrat ausgehen, sind mit wenig Fleisch bedeckt, werden aber mit dem Rückenbraten verkauft. Wenn sie in passender Weise abgenommen werden, so erhält der Braten eine bessere Gestalt, und die Rippchen kann man gebrauchen zum Einkochen von Kraftbrühe.

—W i n d j o r H o t e l, M o n t r e a l .

Wildpret-Pie oder Pastete.

(Venison Pie or Pastry.)

Halz, Brust und Schulter sind die Theile, die zu Wildpret-Pie oder Pastete gebraucht werden. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten (fettes und mageres zusammen), die Knochen und Fleischabfälle werden in einem Suppentopfe mit Kalbfleischbrühe, genug um sie zu bedecken, auf das Feuer gesetzt und Pfeffer und Salz dazu gethan. Man läßt dies brodeln, bis man eine gute Sauce hat, dann seihet man es durch.

Unterdessen wird ein guter Pieteig gemacht und ziemlich dick ausgerollt. Ein tiefes Geschirr wird ganz mit einer Fläche davon ausgelegt, dann das Fleisch hineingelegt, nachdem es gesalzen, und mit Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthe bestreut ist. Die Knochenbrühe wird darüber geschüttet und ein Glas Portwein. Einige Stücke in Mehl gerollte Butter legt man oben auf. Der Pie wird mit einem Teigdeckel versehen, und dieser mit Verzierungen belegt, mit Blättern und Blumen, die man aus dem Teige mit Blechformen sticht. Dies sollte zwei Stunden lang oder mehr, je nachdem es die Masse erfordert, gebacken werden. Gerade ehe der Pie fertig ist, zieht man ihn vorne in den Backofen, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, schiebt ihn dann zurück und läßt ihn backen, bis er leicht gebräunt ist.

—W i n d s o r H o t e l , M o n t r e a l .

Gash von Wildpret.

(Venison hashed.)

Das Fleisch wird in ebene, kleine Stücke zerschnitten, die Reste und die Knochen werden in einem Tiegel gekocht, der eben Wasser genug enthält, um sie zu bedecken. Nach einer Stunde schüttet man den Inhalt des Topfes auf ein Sieb oder einen Durchschlag, giebt die Brühe wieder in den Topf mit etwas in Mehl gerollter Butter und mit Bratensauce, die etwa vom vorigen Tage übrig blieb. Etwas Johannisbeeren-Gelee wird hinzugegeben und dann läßt man die Sauce noch einmal aufkochen. Das Fleisch wird dann dazugehan und lange genug auf dem Ofen gelassen, um heiß zu werden, es soll nicht kochen, da es schon einmal gar gekocht ward.

Gebratene Wildpret-Steaks.

(Fried Venison Steak.)

Die Brust von Wildpret wird zu Steaks verschnitten, und diese werden mit einer Mischung von Salz und Pfeffer eingerieben, dann werden sie in Weizenmehl oder Crackerkrumen umgewendet und in einer Pfanne, mit einem Viertelpfund heißer Butter darin, gut braun gebraten. Wenn beide Seiten braun sind,

legt man sie auf eine Bratenschüssel und deckt einen Blechdeckel darüber; ein gehäufter Theelöffel voll Mehl wird an die Butter in der Pfanne gegeben und so lange darin verrührt, bis es braun wird, ohne anzubrennen. Darauf gießt man noch eine Tasse voll kochendes Wasser, mit einem Eßlöffel voll Johannisbeeren-Gelee vermischt, dazu, rührt dann die Sauce noch einige Minuten, seihet sie über das Fleisch, und es kann aufgetragen werden. Statt Gelee und Wasser kann man auch ein Glas Wein mit etwas Zucker zu der Sauce geben. Wildpret eignet sich auch zum Kochen und wird dann mit gekochten Gemüsen, sauer eingemachten Rothrüben und dergleichen nebst Sauce servirt.

Fleisch-Speisen.

Ein wesentliches Erforderniß zur Herstellung guter Fleischgerichte ist, daß man versteht das Fleisch auszuwählen. Beim Rindfleisch sollte die Faser fein und glatt sein, die Farbe ein klares, helles Roth, das Fett weiß; und es muß sich unter den Fingern zart anfühlen, auch reichlich mit Nierenfett oder Talg versehen sein. Die besten Stücke zum Braten im Ofen sind die Vorder- und Mittelrippen und das Lendenstück (sirloin).

Gutes Kalbfleisch muß frisches, trockenes und feines Gewebe haben und von zarter Rosafarbe sein, dabei viel Nierenfett und steife Gelenke der Knochen.

Lamm ist gut, wenn das Fleisch hellroth, fest und saftig, die Faser dicht und das Fett hart und weiß ist.

Schweinefleisch: Wenn es jung ist, so zerreißt die Faser beim Zusammendrücken mit den Fingern, auch die Haut biegt sich ein und bricht; wenn die Schwarte rauh und hart ist, so war das Thier alt. Beim Braten des Fleisches im Ofen rechnet man für jedes Pfund fünfzehn Minuten, doch richtet sich dies nach dem Umfange des Bratens. Sehr viel hängt der Erfolg beim Braten von einem guten, starken Feuer ab. Stellt man das Fleisch in einen Ofen, der nicht heiß genug ist, so verliert es den Saft und in Folge davon wird der Braten zähe und unschmackhaft, wogegen bei der gehörigen Hitze die Poren des Fleisches sogleich geschlossen, und die Säfte dargehalten werden.

Der Backofen sollte am heißesten sein, wenn das Fleisch hineingesetzt wird, damit die Oberfläche gleich übergeröstet wird, die Poren sich schließen und so den natürlichen Saft zurückhalten. Wenn der Bratofen so heiß ist, daß man die Hand nicht einen Augenblick darinflassen kann, so ist er gerade recht, um das Fleisch aufzunehmen. Das Bratenstück sollte erst in klarem Wasser abgewaschen, dann mit einem trockenen Tuche abgewischt und in die Bratenpfanne gelegt werden, ohne Würzen, mit einigen Stücken Talg oder klarem Fett darunter; kein Wasser sollte in der Pfanne sein, denn dadurch wird die Außenseite des Fleisches zu sehr erweicht. Das Wasser erreicht nie den Hitzegrad des Fettes am Fleische und die Dampfentwicklung verhindert das Bilden einer schönen härtlichen Kruste, die man gern am Braten hat.

Der Braten sollte öfters mit der eigenen Sauce begossen werden, die ausfließt, wenn er zum Theil gar ist und gut gewürzt ward. Das Fleisch vom Lamm, Kalb und Schwein wird etwas langsamer gebraten als Rindfleisch, bei mäßigerem Feuer, und die fettigen Theile mit weißem Schreibpapier bedeckt. Es sollte durch und durch gar sein, sodaß das Fleisch sich von den Knochen löst, und gut braun gebraten werden, ohne es anbrennen zu lassen. Einige Zwiebelscheiben auf das Fleisch gelegt und mitgebraten, besonders bei Schweinefleisch, geben dem Braten einen feinen Beigeschmack. Vor dem Aufstischen werden die Zwiebelscheiben abgenommen. Spicken nennt man das Durchziehen von dünnen Streifen Speck durch die obere Fläche des Fleisches, wobei die Enden herausstehen, jeder Streifen ist etwa zwei Zoll lang. Es geschieht mit einer Spicknadel, die man in Geschäften kaufen kann, welche Haus- und Küchengeräthe halten.

Wenn frisches Fleisch gekocht oder gedämpft wird, sollte es mit kochend heißem Wasser aufgesetzt und wohl zugedeckt werden und langsam kochen, auf jedes Pfund Fleisch werden zwanzig Minuten Zeit gerechnet; erst wenn es anfängt weich zu werden, soll man es salzen, würzen und dann Kräuter und Gartengewürze dazugeben. Gesalzenes Fleisch sollte mit kaltem Wasser bedeckt werden; es erfordert dreißig Minuten langes, sehr gelindes Kochen für jedes Pfund Fleisch; wenn es sehr salzig ist, wird das erste Wasser abgegossen und anderes, kochendes, dazu geschüttet, oder es kann auch eine Nacht vorher ausgewässert werden. Nachdem das Fleisch anfängt zu kochen, sollte es nie ganz aufhören und etwa nachgeschüttetes Wasser sollte kochend heiß aus dem Theekessel kommen.

Braten auf dem Ofen kann in zweierlei Art geschehen. Am gebräuchlichsten ist es, Rinderfett, Schmalz oder Butter in der Pfanne siedend heiß zu machen, eine Unze oder mehr, je nachdem, und dann das Fleisch darin auf beiden Seiten braun werden zu lassen. Die andere Art ist, die zu bratenden Stücke ganz mit Fett zu überschwemmen, wie beim Backen von Fettecken.

Beim Rösten des Fleisches wird dasselbe über klar glühende, nicht rauchende Kohlen gelegt, die eine starke aber doch nicht übermäßige Hitze ausgeben, denn sonst wird das Fleisch versengt; ist das Feuer aber zu schwach, so fließt die Sauce vom Fleisch auf die Kohlen, diese flackern auf und das Fleisch wird geschwärzt und von Rauch durchzogen. Steaks und Chops sollten oft gewendet werden, damit jeder Theil gleichmäßig gar wird; die Gabel sticht man nie in den mageren Theil, weil dabei der Saft ausläuft, sondern in die Haut und das Fett. Wenn das Fleisch genug geröstet ist, so legt man es auf eine heiße Schüssel und giebt Pfeffer und Salz dazu. Die besten Stücke zum Rösten sind die Steaks von Porter-House, Sirloin und Rumpf.

Gefrorenes Fleisch aufzuthauen.

(Thawing frozen Meat, etc.)

Wenn Fische, Geflügel oder anderes Fleisch, Gartengemüse oder sonstige eßbare Dinge in gefrorenem Zustande in warmes Wasser oder vor das Feuer gelegt werden, so werden sie sicher dadurch verdorben und ungenießbar. Die einzige richtige Art, diese Sachen aufzuthauen, ist, daß man sie in kaltes Wasser legt. Dies sollte gleich geschehen, wenn sie gefroren vom Markte gebracht werden, damit sie Zeit haben, aufzuthauen, ehe man sie kochen will. Wenn das Fleisch gekocht werden soll, so setze man es auch in kaltem Wasser auf. Soll es gebraten werden, so setzt man es erst etwas weit vom Feuer, denn wenn es noch nicht ganz aufgethaut sein sollte, so wird ihm das zu plötzliche Erhitzen schaden. Am Besten ist es, wenn man das gefrorene Fleisch schon am Abend vorher in kaltes Wasser legen kann und dieses dann später am Abend nochmals wechselt. Wenn es mit einer Eiskruste überzogen ist, so nimmt man diese ab und legt das Fleisch noch einmal in kaltes Wasser, bis es gekocht werden soll. Kartoffeln werden durch das Frieren sehr geschädigt; andere Pflanzenarten werden nicht schlechter dadurch, vorausgesetzt, daß sie in kaltem Wasser aufthauen.

Fleisch vor Fliegen zu bewahren.

(To keep Meat from Flies.)

Man steckt das Fleisch in einenbeutel und stopft genug Stroh rund um das Fleisch, daß die Fliegen nicht hindurch reichen können; $\frac{3}{4}$ Yard von 1 Yard weitem Muslin ist die rechte Größe für einen Schinken. Etwas Stroh wird unten in den Beutel gesteckt, dann der Schinken hineingethan, und Stroh rund umher gepackt. Der Sack wird fest zugebunden und an einem trockenen Orte aufgehängt. Das Stroh muß das Fleisch an allen Seiten fest umgeben, sodaß die Fliegen nicht durch dasselbe hindurch ihre Eier in das Fleisch legen können. (Dieser Schutz muß dem Fleische schon gegeben werden, ehe die Fliegen ihr Erscheinen machen.) Durch den Muslin kann die Luft einziehen und ist also viel besser als Papier. Looser Muslin ist ebenso gut als dichter und hält Jahre lang, wenn er, nachdem er geleert ist, gewaschen und weggelegt wird, bis man ihn wieder braucht.

—National Stockman.

Rindfleisch im Ofen gebraten.

(Roast Beef.)

Es ist von Wichtigkeit beim Braten im Ofen, daß dieser recht heiß ist, wenn das Fleisch erst hineingesetzt wird; die Poren verschließen sich dann schnell und die Säfte bleiben in dem Fleische.

Man nimmt ein Rippen- oder Lendenstück von sieben bis acht Pfund und reibt es ganz über mit einem reinen feuchten Handtuche gut ab. Dies wird in die Bratpfanne gelegt und mit Butter oder Rinderfett begossen, nachdem es eine Weile gebraten hat im Ofen, begießt man es wieder mit der Brühe, die ausgeflossen ist, und wiederholt dies öfters; dadurch wird das Fleisch gebräunt und zart. Wenn es theilweise gar ist, giebt man Salz und Pfeffer daran und streut Mehl darüber, damit es etwas gewellt aussieht. Wenn das Fleisch gleich zu Anfang des Bratens gesalzen wird, so macht dies es hart und befördert das Ausfließen des Saftes.—Ein Braten von dieser Größe erfordert ungefähr zwei Stunden Zeit zum Garwerden; dies läßt das Innere immer noch ein wenig roth; eine halbe Stunde weniger würde es inwendig noch ganz roth lassen. Man legt das Fleisch auf eine erhitzte Bratenschüssel und stellt diese an einen Platz, wo es heiß bleibt; dann schöpft man das Fett von der Brühe in der Pfanne, giebt einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl, ein wenig Pfeffer und eine Tasse voll kochendes Wasser zur Brühe, läßt diese dann noch einmal aufkochen und trägt sie in einer Saucenschüssel auf.

Manche essen die Sauce lieber ohne alle Zuthaten. Meerrettig mit Essig, oder Senf werden auf den Tisch gebracht.

Yorkshire Pudding.

(Yorkshire Pudding.)

Dies Gericht paßt sehr gut zu einem Rinderbraten. Die Bestandtheile sind: Ein Pint Milch, vier Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen, ein Theelöffel voll Salz und zwei Theelöffel voll Backpulver, mit zwei Tassen voll Mehl gut vermischt. Man richtet es ein mit dem Braten, daß dieser eine halbe Stunde oder vierzig Minuten vor der Essenszeit fertig ist, aus dem Ofen genommen und warm gestellt werden kann. Von dem unterdessen angerührten Pudding gießt man die Hälfte in je eine gewöhnliche Biscuit-Pfanne und läßt sie bis zum Essen in dem heißen Ofen, worauf der Pudding dann heiß aufgetragen wird. Dies ist eine viel bessere Methode, als die früher gebräuchliche, den Pudding in derselben Pfanne mit dem Braten zu bereiten.

Beefsteak. No. 1.

(Beefsteak. No. 1.)

Die erste Bedingung, um mit Erfolg Steak zu rösten, ist ein klar glühendes Lager von Kohlen. Das Steak sollte ungefähr dreiviertel Zoll dick sein, und klopfen sollte man es nur in Ausnahmefällen, das heißt, wenn es zu dick, oder zu grobfaserig ist. Man legt es auf eine gut mit Butter bestrichene Bratroste,

wendet es öfters, wenn es zu träufeln anfängt und versucht während dieses Geschäftes nichts anderes zu thun. Alles sollte zum Aufstischen fertig sein, Kartoffeln und Gemüse in ihren Schüsseln im Wärmeofen stehen. Gewürze kommen nicht an das Steak, bis es fertig ist, welches in 10 oder 15 Minuten der Fall sein wird. Dann legt man es auf eine heiße Schüssel, giebt Salz und Pfeffer daran und streicht reichlich Butter darüber, worauf es schnell auf den Tisch gebracht wird. Keine bestimmte Regel kann gegeben werden über die Länge der Zeit, die man zum Rösten braucht; es giebt darüber so verschiedene Ansichten; Einige mögen es nicht, wenn es ganz gar ist, Andere wollen es noch so roh, daß das Blut herausläuft. Die besten Stücke zum Rösten schneidet man vom Porter-House und vom Sirloin.

Beefsteak. No. 2.

(Beefsteak. No. 2.)

Man nimmt eine glatte Bratpfanne mit dickem Boden, brüht sie mit heißem Wasser aus und reibt sie trocken, setzt sie auf einen Ofen oder Kochherd und wenn sie sehr heiß ist, reibt man mit einem Stückchen Zeug etwas Butter über den Boden. Darauf wird das Steak oder Chop hineingelegt und öfters umgewendet, bis es gar ist, dann auf eine heiße Schüssel gelegt, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut und Butter darauf gestrichen. Heiß aufzutragen.

Viele ziehen diese Art dem Rösten vor oder auch dem Braten in einer Menge Fett.

Beefsteak und Zwiebeln.

(Beefsteak and Onions.)

Das Steak wird zubereitet wie gewöhnlich. In einer Bratpfanne werden zwölf Zwiebeln in etwas Butter oder Fett braun gebraten. Das Steak wird aufgegeben und man schüttet die Zwiebeln darüber, worauf man dies fest zudeckt und fünf Minuten stehen läßt. Dann kann man es auftragen.

Beefsteak und Austern.

(Beefsteak and Oysters.)

Das Steak wird auf die gebräuchliche Art geröstet. Ein Quart Austern wird mit wenig von dem Saft in einem Tiegel auf das Feuer gesetzt, wenn sie kochen, nimmt man den Schaum davon, der etwa aufsteigt, rührt darauf drei Unzen Butter mit einem Eßlöffel voll gesiebttem Mehl daran, läßt dies eine Minute lang kochen, bis es dick wird und schüttet es über das Steak. Heiß aufzutragen.

—Palace Hotel, San Francisco.

Beefsteak auf dem Ofen zu braten.

(To fry Beefsteak.)

Zum Braten auf dem Ofen sollte das Steak viel dünner geschnitten werden, als zum Rösten. Man nimmt Fleisch von den Rippen oder von der Lende und schneidet die Knochen ab. Etwas Butter oder gutes Rinderfett wird in der Bratpfanne sehr heiß gemacht und darauf werden die Steaks hineingelegt; wenn sie gar genug sind, wird Salz und Pfeffer darüber gestreut und sie werden umgekehrt und auf beiden Seiten gebräunt. Gebratene Steaks müssen vollkommen gar sein. Sie werden auf eine heiße Schüssel gelegt und eine andere Schüssel, zum Warmhalten, darüber gedeckt. Die Sauce in der Pfanne kann über die Steaks gegossen werden, mit nur ein paar Tropfen heißen Wassers dazu; oder man kann auch eine besondere Sauce machen, wenn man einen großen Löffel voll Mehl zu der Brühe in der Pfanne rührt, nachdem die Steaks herausgenommen sind. Es wird glatt verrührt, und dann noch ein Pint Rahm oder Milch hinzugefügt, nebst Salz und Pfeffer; dann läßt man es noch einmal aufkochen, daß es dick wird, giebt es heiß in eine Saucenschüssel und trägt sie mit dem Beefsteak auf.

Schmorbraten und Sauerbraten. (Nach altem Stile.)

(Pot Roast. Old Style.)

Dies ist ein altes Gericht aus unserer Großmütter Zeiten. Ein Stück frisches Rindfleisch von etwa fünf bis sechs Pfund Gewicht, welches nicht zu fett ist, wird gewaschen, und nur knapp mit Wasser bedeckt in einem Topfe auf das Feuer gesetzt. Nachdem dies eine Stunde lang gelinde gekocht hat, auf ziemlich schwachem Feuer, wird Salz und Pfeffer dazugegeben, worauf man es weiter kochen läßt, bis das Fleisch weich ist; nach Belieben kann man auch noch ine Zwiebel daran schneiden. Man giebt in der letzten Zeit kein Wasser mehr zu, sondern läßt die Brühe ziemlich einkochen. Wenn das Fleisch nun vollständig gar ist, so wird es aus dem Topfe genommen und die Sauce in eine Schale gegossen. Ein großes Stück Butter wird dann im Topfe zerlassen und das mit Mehl bestreute Stück Fleisch hineingelegt zum Braunwerden; es muß oftmals umgewendet werden, um das Anbrennen zu verhüten. Von der Brühe in der Schale wird alles Fett abgeschöpft, dann wird diese Sauce wieder über das Fleisch gegossen und ein großer Löffel voll Mehl dazu gerührt; wenn dies noch zehn oder fünfzehn Minuten gekocht hat, so giebt man die Sauce in eine Terrine, das Fleisch auf eine Bratenschüssel und trägt sie zusammen auf, recht heiß. Manche wenden diese Art des Zubereitens an, nachdem das Fleisch zwei oder drei Tage mit verschiedenen Gewürzen und mit Zwiebeln in Essig gelegen hat.

Gewürztes Rindfleisch. (Ausgezeichnet.)

(Spiced Beef. Excellent.)

Zu einem Stück Rindfleisch vom Rumpfe, welches zwanzig oder vierundzwanzig Pfund wiegt, nimmt man ein Viertelpfund Salpeter, ein Viertelpfund groben braunen Zucker, zwei Pfund Salz, eine Unze Nelken, eine Unze Nelkenpfeffer und eine halbe Unze Muskatblüthe. Dies Alles wird fein gestoßen und gut durcheinander gemischt, dann wird das Fleisch über und über damit eingerieben, und bleibt acht bis zehn Tage in der scharfen Würze liegen, mit der es jeden Tag wieder eingerieben und darin umgewendet wird, darauf umwickelt man es mit breitem Band, sodaß es in guter Form bleibt, macht einen einfachen Teig von Mehl und Wasser, umhüllt das ganze Fleisch damit, legt fein gehacktes Nierenfett über und unter das Fleisch und läßt es sechs Stunden lang im Ofen backen. Wenn es aus dem Ofen genommen wird, entfernt man den Teig, aber nicht das Band, bis es auf den Tisch gebracht wird. Wenn es kalt gegessen werden soll, so läßt man es bedeckt, damit es saftig bleibt.

Beef à la Mode.

(Beef à la Mode.)

Drei Theelöffel voll Salz und von Pfeffer, Ingwer, Muskatblüthe und Zimmt je einen Theelöffel voll, damit werden noch zwei Theelöffel voll Nelken gemischt. Vom oberen Theil des Rumpfes nimmt man zehn Pfund Rindfleisch und reibt dies gut ein mit den Gewürzen, dann läßt man es so stehen über Nacht. Am nächsten Morgen wird eine Füllung gemacht von feinen Brodkrumen, einem halben Pfund fettem gesalzenem Schweinefleisch, in kleine Würfel geschnitten, einem Theelöffel voll Thymian oder Bohnenkraut, zwei Theelöffeln voll Salbei, einem halben Theelöffel voll Pfeffer, einem von Muskatnuß, etwas Nelken, einer feingehackten Zwiebel zusammen mit etwas Milch oder Wasser befeuchtet. Diese Füllung wird in die Höhlung des Fleisches gestopft, die durch Austrennung des Knochens entstanden ist. Dann wird das Fleisch so zusammengespießt, daß es eine runde Form erhält, und zur Vorsicht auch noch mit Band umwunden. Auch werden noch Einschnitte in das Fleisch mit einem scharfen Messer gemacht, diese mit der Füllung dicht gestopft und darauf das Ganze gut mit Mehl bestreut.

Das Fleischstück wird darauf in eine Bratpfanne gelegt, ein Pint heißes Wasser darüber gegossen; eine größere Pfanne wird darüber gedeckt, um den Schwaden zurückzuhalten, und dann läßt man es drei bis vier Stunden im Ofen braten. Sollte das Fleisch zähe sein, so ist es besser, daß es vorher mit etwas Wasser in einem Topfe weich gekocht, und dann erst in die Bratenpfanne gelegt und im Ofen gebräunt wird.

Wenn das Fleisch warm gegessen werden soll, so schöpft man das Fett von der Brühe und rührt die geschlagenen Dotter von zwei Eiern daran, nachdem sie vom Feuer genommen ist, so kann man diese aus der Füllung weglassen, und an deren Stelle feine gehackte Austern gebrauchen.

Rinder-Lendenbraten.

(Tenderloin of Beef.)

Um einen Lendenbraten nach der folgenden Anweisung zu bereiten, muß das Stück ganz herausgenommen werden, ehe das Hinterviertel des Thieres verhackt wird. Gewöhnlich bleibt das Tenderloin daran, um beim Verschneiden für Wenige leckere Bissen zu bieten. Um es ganz zu bereiten, verfährt man wie folgt: Das Stück wird gut abgewaschen und in den Bratofen gestellt, mit ungefähr einem Pint Wasser; hinzugefügt werden noch Kartoffeln, gelbe und weiße Rüben und ein großes Bund Selerie. Diese Sachen werden gewaschen, abgeschält und roh zusammen verhackt, sie geben der Sauce Geschmack und Gebundenheit. Man läßt das Ganze gelinde braten, und, wenn das Fleisch beinahe gar ist, so giebt man noch etwas gestoßene Nessel dazu, auch etwas Butter, um die Sauce schmackhafter zu machen. Sollte zu viel Fett darauf sein, so schöpft man dieses von der Oberfläche ab. Man kocht auch ein mageres Stück Rindfleisch ganz gar, hackt es darauf fein und giebt ein wenig gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu. Hiervon macht man kleine runde Klöße, die man in Ei umkehrt und in Brodfrumen rollt; sie werden dann hellbraun gebraten. Wenn man den Braten aufträgt, so legt man die Fleischklöße rund darum her und gießt über das Ganze die kräftige Sauce. Dies ist ein hochfeines, prächtiges Gericht, dem leckersten Gaumen genügend.

Anmerkung der Uebersetzerin: Dieser Braten wird auch oftmals gespickt; die Mehger besorgen dies auf Verlangen; das gute Ansehen wird dadurch noch gehoben.

Geschmorte Beefsteaks mit Austern.

(Stewed Steaks with Oysters.)

Zwei Pfund Rumpfs-Steak, ein Pint Austern, ein Eßlöffel voll Citronensaft, drei voll Butter, einer voll Mehl, Salz, Pfeffer, eine Tasse voll Wasser. Die Austern werden mit dem Wasser abgewaschen und über einen Tiegel geseiht. Diese Flüssigkeit wird heiß gemacht; sobald sie zum Kochen kommt, wird sie abgeschäumt und zurückgestellt. Eine Bratpfanne wird aufgesetzt mit der Butter, und wenn diese heiß ist, so legt man das Steak hinein, läßt es zehn Minuten braten und nimmt es dann heraus. Nun rührt man das Mehl zu der Butter in der Pfanne, so lange bis es braun wird, giebt die Austernbrühe dazu, auch

Salz und Pfeffer, läßt dies eine Minute lang aufwallen und legt dann das Steak wieder hinein. Die Pfanne wird zugedeckt und der Inhalt eine halbe Stunde, oder bis das Steak weich ist, langsam gebraten, dann werden die Austern und die Citronen dazugegeben. Nachdem Alles noch einmal aufgebrodelt hat, wird es heiß und mit Toaststreifchen garnirt, aufgetragen.

Gefüllte Beefsteak-Rollen.

(Smothered Beefsteak.)

Man nimmt dünne Scheiben vom oberen Theil des Rumpfstückes, oder ein großes dünnes Steak. Das Fleisch wird glatt aneinandergelegt und trocken abgerieben. Eine Füllung wird zubereitet aus einer Tasse voll Brodkrumen, einem halben Theelöffel voll Salz, etwas Pfeffer, einem Eßlöffel voll Butter, einem halben Theelöffel voll Salbei, ebensoviel Bohnenkraut und genug Milch, um eine steife Mischung daraus zu machen. Dies wird über das Fleisch gestrichen, welches man nun sorgfältig zusammenrollt und mit Bindfaden umwindet, sodaß die Enden der Rolle gut befestigt und geschlossen sind. Diese Rolle, oder die kleineren Rollen, wie der Fall sein mag, legt man nun in eine tiefe Pfanne mit Fett, welches aus dünnen Scheiben von gesalzenem Speck gebraten ward. (Die Scheiben werden nach dem Ausbraten herausgenommen.) Das Fleisch wird auf beiden Seiten gebräunt, dann läßt man es langsam schmoren, bis es gar ist, nachdem man noch ein halbes Pint Wasser hinzugefügt hat. Wenn man den Zwiebelgeschmack angenehm findet, so kann man einige Zwiebelscheiben mit in die Füllung hacken.

Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, verdickt die Sauce, und schüttet sie über die Rollen. Sie müssen quer über aufgeschnitten werden, in Scheiben, durch das Fleisch und die Füllung.

Beefsteak-Rollen.

(Beefsteak Rolls.)

Diese Art der Zubereitung ist der obigen ähnlich, doch möchten Manche sie vorziehen.

Eine gute Füllung, wie für Puter und Enten wird bereit gemacht, dann wird ein Round Steak etwas geklopft, nur gelinde, worauf die Füllung darüber gebreitet, und noch etwas Pfeffer, Salz und Butter darauf gethan wird. Nun klappt man die Enden über, rollt Alles fest zusammen und wickelt starken Faden darum, sodaß es rund umher gut eingebunden ist. Darauf wird die Rolle mit gut geschlagenem Ei überstrichen, (zwei große Löffel voll Butter reibt man vorher darüber) und in eine Bratenpfanne mit etwas Wasser gelegt, doch auf einer

Unterlage, sodaß sie das Wasser nicht berührt. Sie wird wie Enten gebraten und oftmals begossen. Eine halbe Stunde in einem recht heißen Ofen genügt, um das Fleisch gar zu machen. Eine braune Sauce wird dazu gemacht. Muß recht heiß aufgetragen werden.

Rindfleisch vom Seitenstück gerollt.

(To collar a Flank of Beef.)

Ein Seitenstück von Bödelrindfleisch, ungefähr sechs Pfund im Gewicht, wird gut abgewaschen, dann die innere und äußere Haut mit den knorpeligen Theilen abgenommen. Eine Würze wird gemacht von Salbei, Petersilie, Thymian, Pfeffer und Nelkenpfeffer. Das Fleisch wird flach auf ein Brett gelegt und diese Mischung darüber gestrichen auf der Innenseite. Das Fleisch wird darauf aufgerollt, mit kleinen Spießen zusammengehalten, in ein Tuch gewickelt, mit Bindfaden eingeschnürt und dann in einen Topf gelegt, mit Wasser bedeckt und sechs Stunden lang gekocht. Dann wird es aus dem Wasser genommen und auf ein Brett gelegt, ohne die Bandage abzunehmen. Man legt ein Brett darauf und auf dieses ein Gewicht von fünfzig Pfund; in dieser Lage läßt man es vierundzwanzig Stunden. Dann wird die Umhüllung abgenommen und das Fleisch servirt, mit einer Verzierung versehen von eingemachten grünen Gurken und krauser Petersilie.

Getrocknetes Rindfleisch.

(Dried Beef.)

Man kauft vom besten Rindfleisch oder doch von einem Theile, der mager und schier ist. Der zartere Theil vom Rumpf eignet sich gut zum Trocknen. Zu zwanzig Pfund Fleisch nimmt man ein Pint Salz, einen Theelöffel voll Salpeter und ein viertel Pfund braunen Zucker. Dies wird gut vermischt und an drei Tagen nach einander zum dritten Theile in das Fleisch gerieben. Dann bleibt das Fleisch in der so entstandenen Brühe sechs Tage lang liegen, worauf es zum Trocknen aufgehängt wird.

Gepökeltes oder gesalzenes Rindfleisch.

(Beef Corned or Salted. Red.)

Ein Viertel vom Rind wird in Stücke getheilt. Auf jedes hundert Pfund Gewicht nimmt man ein Peck grobes Salz, ein Viertelpfund Salpeter, ebensoviel Saleratus und ein Quart Molasses oder zwei Pfund groben, braunen Zucker. Soll das Fleisch mehr gewürzt werden, so nimmt man Nelken, Nelkenpfeffer und Muskatblüthe.

Etwas Salz wird in den Boden eines Pökelfasses oder Zubers gestreut, dann kommt eine Lage Fleisch hinein, Salz wird darüber gestreut, dann wieder eine Lage Fleisch, darauf Salz und so fort, bis Alles eingelegt ist. Es bleibt dann eine Nacht so stehen. Saleratus und Salpeter werden in etwas warmem Wasser aufgelöst und zu dem Molasses oder Zucker geschüttet, darauf wird dies über das Fleisch gegossen und Wasser genug dazu, um das Fleisch zu bedecken, ein Brett wird über das Fleisch gelegt, um es in der salzigen Brühe niederzuhalten. In zehn Tagen kann das Fleisch gebraucht werden. Diese Anweisung ist zum Pökeln im Winter; im Sommer kann man noch etwas mehr Salz dazunehmen. Gegen das Frühjahr wird die Lake von dem Fleisch geschüttet, kochend heiß gemacht, abgeschäumt, und wenn sie kühl ward, wieder über das Fleisch gegossen.

Dhsenzungen und Rauchstücke sind sehr gut, wenn sie so eingepökelt wurden. Auch Dhsenleber ist gut, wenn sie zehn Tage lang in solche Brühe gelegt, dann abgetrocknet und geräuchert wird. Man schneidet sie in Scheiben, röstet oder brät sie. Das Bruststück vom Stier kann nach dem Pökeln geräuchert werden und eignet sich dann gut zum Kochen.

Magere Stücke Rindfleisch, in passender Größe vom Hinterviertel geschnitten, sind die geeigneten Stücke zum Räuchern. Auch von dem Vorderviertel lassen sich sehr brauchbare Stücke schneiden.

Nachdem das Rindfleisch zehn Tage lang in der salzigen Brühe gelegen hat, trocknet man es ab und hängt es in einen Rauchfang, wo Holz gebrannt wird, oder man macht ein unterdrücktes Feuer von Sägespähen oder Holzsplittern und hält es zehn Tage lang im Rauchen, dann reibt man feinen, schwarzen Pfeffer über jeden Theil des Fleisches, um die Fliegen davon zu halten und hängt es in einen trockenen, dunklen, kühlen Platz. Nach einer Woche kann es gebraucht werden. In starkem, braunem, grobem Papier, um das Fleisch gewickelt und mit Kleister verklebt, hält es sich sehr gut.

Zungen werden auf dieselbe Weise geräuchert; man hängt sie an einem Bindfaden auf, der durch das Wurzelende gezogen wird. Wenn einige Würzen zu der Salzbrühe gegeben werden, so wird das Vielen ganz nach Geschmack sein.

Pie von gebratenem Rindfleisch mit Kartoffelkruste.

(Roast Beef Pie with Potato Crust.)

Wenn man Reste von gebratenem Rindfleisch hat, so schneidet man soviel davon auf, um für ein Familiengericht zu genügen. Dies klein geschnittene Fleisch legt man in einen Kochtopf mit Sauce, die etwa übrig blieb, mit einem Stück Butter, einigen Zwiebelscheiben und mit Salz und Pfeffer, dazu Wasser genug, um recht viel Brühe zu machen, etwas Mehl wird daran gerührt, dann wird es

gut bedeckt und auf dem Ofen zurückgestellt, wo man es gelinde weiterkochen läßt, aber Acht giebt, daß es nicht anbrennt. Unterdeß kocht man genug Kartoffeln, um das Backgeschirr aufzufüllen, in welches man nun das Fleisch hineinschöpft. Die Kartoffeln müssen gar gekocht und zu Brei verstampft werden, mit Milch und Butter, als wollte man sie allein auftragen, worauf man sie in dicker Lage oben über das Fleisch streicht. Dieser Deckel wird dann noch mit Ei überstrichen, und das Backgeschirr in den Ofen geschoben, worauf man den Pie backen läßt, bis er braun ist. Eine gute Menge Brühe sollte bei dem Fleisch sein, sodaß die Speise nicht trocken und unschmackhaft wird. Gekochte Tomatoes und Worcestershire Sauce oder irgend eine andere, werden dazugegeben. Dies ist ein einfaches aber gutes Gericht.

Pie von gebratenem Rindfleisch.

(Roast Beef Pie.)

Gebratenes Rindfleisch oder Beefsteak, das von einer früheren Mahlzeit übrig geblieben, wird in flache, dünne Stücke geschnitten, und einige dieser Stücke werden in eine tiefe Pfanne gelegt, deren Seiten mit gutem, dünn ausgerollten Biscuit-Teig bedeckt sind; der Teig (ähnlich dem Zwiebackteig) wird sehr dünn ausgerollt, etwa zu einem Viertelzoll; man streut Pfeffer und Salz auf die Fleischlage, auch kleine Stücke Butter werden darauf gelegt und einige Scheiben von kalten Kartoffeln; kalte Bratensauce kann man darüber gießen, wenn man diese noch in Vorrath hat. Darauf kommt eine andere Lage Fleisch hinein, dann Würze und Sauce, bis die Pfanne gefüllt ist. Das Ganze wird mit Pieteig bedeckt und in der Mitte des Deckels ein Einschnitt gemacht; dies muß eine halbe Stunde backen.

Beefsteak-Pie.

(Beefsteak Pie.)

Man schneidet Rumpf (round) oder Seitensteak in Streifen, etwa zwei Zoll lang und einen Zoll breit. Man kocht diese mit dem Knochen in gerade genug Wasser, um sie zu bedecken, bis sie zum Theil gar sind und schneidet dann kalte Kartoffeln in Scheiben. Eine Backpfanne wird mit Pieteig ausgelegt, dann kommt eine Schicht Fleisch hinein mit Salz, Pfeffer und einer feingeschnittenen Zwiebel, darauf eine Lage der Kartoffelscheiben mit Klümpchen Butter darüber, dann wieder das Fleisch, darauf die Kartoffeln und so fort bis zum Rande der Backpfanne. Die Sauce oder Brühe wird dann darüber gegossen, nachdem sie erst mit etwas Mehl verdickt wurde. Der Teigdeckel wird dann darüber gelegt, mit einem Einschnitt in der Mitte, ein wenig Ei darüber gestrichen und der Pie im Ofen gebacken, bis er ganz braun ist.

Gefräufeltes Beef.

(Frizzled Beef.)

Von geräuchertem oder getrocknetem Rindfleisch werden sehr feine Scheiben abgeschnitten, in eine Bratpfanne gelegt und mit kaltem Wasser bedeckt. Die Pfanne wird auf eine nicht zu heiße Stelle des Ofens gestellt, sodaß die Fleischstückchen langsam zu ihrer anfänglichen Größe schwellen, aber nicht kochen. Man rührt sie um und gießt das Wasser ab, über einem Durchschlag. Eine Unze frische Butter wird in der Pfanne geschmolzen und dann die Fleischoblaten dazu gegeben. Wenn sie sich kräufeln oder aufbiegen, so schlägt man drei Eier entzwei in die Pfanne, rührt sie um, bis sie gar sind, giebt etwas weißen Pfeffer dazu und bringt sie auf gerösteten Brodscheiben auf den Tisch.

Beefsteak vom Seitenstück.

(Flank Steak.)

Dies wird von dem knochenlosen Theile der Seite genommen und ist nach Außen und Innen bedeckt von einer Lage zarten Fettes. Man kann es auf zwei verschiedene Arten rösten. Bei der einen Art wird quer durch die Faser geschnitten; bei der anderen wird es im Ganzen geröstet. In beiden Fällen wird es mit Butter bestrichen und wie andere Steaks geröstet. Die Mehger nennen dies das feinste Steak und behalten es oft zu eigenem Gebrauche.

Gepökeltes Rindfleisch zu kochen.

(To boil Corned Beef.)

Das Bruststück und der aitch-bone werden für die besten Kochstücke gehalten. Wenn man sie gepökelt auf dem Markte kauft, so können sie ohne vorheriges Auswässern in den Topf gethan werden. Wenn man sie aber aus der Salzbrühe nimmt, worin man den Winter über zu Hause das Rindfleisch bewahrt, so müssen sie eine Nacht vor dem Kochen in kaltes Wasser gelegt werden. Das Fleisch wird zum Kochen aufgesetzt mit frischem, kaltem Wasser über ein starkes Feuer, sodaß es in einer halben Stunde anfängt zu schäumen, worauf man es gut abschäumt, auf dem Ofen zurücksetzt an eine weniger heiße Stelle und es dann gelinde kochen läßt, bis es weich ist.

Ein Stück von acht Pfund Gewicht erfordert zwei bis drei Stunden zum Kochen. Soll es nicht warm gegessen werden, so läßt man es im Topfe mit der Brühe, worin es gekocht wurde, bis diese beinahe kalt ist; dann legt man es auf einen Durchschlag zum Ablaufen, breitet ein Stück Tuch darüber, daß es das

frische Ansehen behält, und trägt es nachher auf mit Meerrettig und saurem Eingemachten.

Wenn man dies zu einem „gekochten Mittagessen“ nach alter Mode machen will, so schöpft man drei Viertelstunden vor der Essenszeit das Fett von der Brühe und gießt dann einen Theil derselben in einen anderen Kochkessel. In diesem kocht man einen Kopf weißen Kohl, in Viertel getheilt; ein halbes Duzend weiße Rüben, geschält und halb durchgeschnitten; auch werden vier gelbe Rüben (carrots) und vier Pastinaken abgeschabt und jede in vier Stücke geschnitten. In den Kessel mit dem Fleisch giebt man eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Theekessel noch kochendes Wasser zu und kocht darin mittelgroße, geschälte Kartoffeln.

Zu dieser Speise gehören auch noch Rothrüben, die aber nicht mit dem Andern, sondern für sich gekocht, dann heiß in Scheiben geschnitten und in Essig gelegt werden. Man zieht meistens vor, das Gemüse nicht in demselben Topfe mit dem Fleische zu kochen, weil dieses zu sehr den Geschmack davon annimmt, und dann, kaltgeessen, nicht so gut schmeckt. Die gelben und weißen Rüben und die Pastinaken werden in einer halben Stunde gar.—Zu einem „New England boiled dinner“ ward gewöhnlich gesalzenes Schweinefleisch gebraucht.

Gewürztes Rindfleisch als Vorkost.

(Spiced Beef Relish.)

Zwei Pfund rohes, zartes Steak wird sehr fein gehackt und mit Pfeffer, Salz und etwas Salbei gewürzt, dann kommen zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter, zwei recht fein gerollte Cracker und zwei gut verschlagene Eier dazu. Dies wird zu einer Rolle geformt und im Ofen gebacken, nachdem es mit etwas Butter und Wasser begossen ist. Wenn es kalt ist, wird es in Scheiben aufgeschnitten.

Gebratene Rindsleber.

(Fried Beef Liver.)

Diese wird in ziemlich dünne Scheiben geschnitten, etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick, und mit kochendem Wasser begossen, welches die Poren des Fleisches verschließt, das Eindringen des Fettes verhindert und die nahrhaften Säfte in den Stücken zurückhält. Sie können in Mehl oder Brodkrumen gerollt werden, nachdem sie gesalzen, gepfeffert und in Ei getunkt wurden, dann brät man sie in heißem Fett, mit Butter zum dritten Theil.

Gepreßtes Rindfleisch.

(Pressed Beef.)

Das Fleisch muß erst gut eingepökelt werden; man läßt es eine Woche lang in der Salzbrühe. Von den dünnen Seitenstücken, die sich nicht gut zum Auftragen in ganzen Stücken eignen, kocht man einen großen Topf voll recht gar, zertheilt dies dann in kleine Fetzen und würzt mit Salz, Pfeffer und Melkenpfeffer, wie "souse," es wird darauf in ein grobes Tuch gelegt und mit einem schweren Gewicht fest zusammengepreßt.

Auf diese Weise wird ein ganz ansehnliches und brauchbares Gericht hergestellt von sonst wenig geschätzten Theilen.

Französische Art Rindfleisch zu dämpfen.

(French Stew.)

Der Boden eines eisernen Topfes wird eingefettet, und darin bräunt man drei bis vier Pfund Rindfleisch; um das Ankleben zu verhüten, legt man eine kleine Blechpfanne unter das Fleisch. Dann giebt man einige zerschnittene gelbe Rüben und Scheiben von einer oder zwei Zwiebeln dazu, nebst einer Tasse voll heißem Wasser; damit wird es gelinde gekocht, bis es gar ist. Pfeffer und Salz wird eingestreut und, wenn man mehr Brühe zu haben wünscht, so gießt man mehr heißes Wasser nach und rührt etwas Mehl daran. Fleisch und Gemüse wird zusammen in einer Schüssel aufgetragen.

Rindfleisch im Topfe gebacken.

(To Pot Beef.)

Das "round" ist das beste Stück zum Gebrauch bei diesem Verfahren, ebenso wohl der untere wie der obere Theil. Von zehn Pfund Rindfleisch wird alles Fett abgeschnitten und das Magere in Würfel von einem Zoll im Viereck zertheilt. Es werden zusammengemischt: Drei Theelöffel voll Salz und von Pfeffer, Melken, Melkenpfeffer, Muskatblüthe, Zimmet, Thymian und Basilikum, je ein Theelöffel voll. In einen irdenen Topf kommt dann eine Schicht des Fleisches, welches mit der Würze-Mischung bestreut wird, eine sehr dünn geschnittene Scheibe von fettem, gesalzenen Schweinefleisch wird darüber gelegt und auch mit ein wenig Würze bestreut, dann folgen wieder Schichten von Rindfleisch und Schweinefleisch abwechselnd, mit der Würze dazwischen, bis der Topf angefüllt ist. Drei Eßlöffel voll Tarragon-Essig (Küchen-Beifuß, botanisch), werden darüber gegossen, oder, wenn man das vorzieht, nimmt man ein halbes Glas Madeira-Wein dazu; der Topf wird mit einem, aus Mehl und Wasser bereiteten Teige fest bedeckt, damit der Dampf des Inhalts nicht heraus kann.

Dann stellt man den Topf in einen mäßig erhitzten Ofen, worin er acht Stunden lang bleiben muß, worauf man ihn wegsetzt, bis man die Speise brauchen will. Bei gemäßigter Witterung hält sich solches Fleisch zwei Wochen lang sehr gut.

Es macht ein vortreffliches Frühstücksggericht und kann warm oder kalt genossen werden. Im ersteren Falle giebt man Citronenscheiben dazu.

Gedämpfte Rinderbrust.

(Stewed Brisket of Beef.)

Der Theil mit dem harten Fett daran wird mit wenig Wasser in einem Kochkessel aufgesetzt, beim Kochen muß die Brühe gut abgeschäumt werden, dann giebt man gelbe und weiße Rüben, Zwiebeln und einige Pfefferkörner dazu; Alles sollte sehr gar gekocht werden. Dann nimmt man alle die flachen Knochen heraus und schöpft das Fett ab von der Brühe, welche man entweder mit dem Fleische oder allein als Suppe austischen kann; das Fleisch wird dann auf einer Schüssel mit den Gemüsen aufgetragen. Eine Sauce, wie die folgende, wird gerne mit dem Fleisch gegessen: Ein halbes Pint Brühe wird gemischt mit einem Löffel voll Catsup, einem Theelöffel voll bereitetem Senf, mit ein wenig Mehl, Butter und Salz; dies wird einige Minuten lang zusammen durchgekocht, dann um das Fleisch geschüttet.

Getrocknetes Rindfleisch mit Rahm.

(Dried Beef with Cream.)

Das Fleisch wird in feine Scheibchen geschnitten und in einem passenden Geschirr hinten auf den Ofen gesetzt, mit kaltem Wasser bedeckt, und dann zum Aufquellen stehen gelassen. Wenn die Scheibchen weich und das Wasser heiß geworden ist, (es soll nicht kochen) so nimmt man es ab, schüttet das Wasser davon und gießt eine Tasse Rahm darüber oder in Ermangelung dessen, Milch mit Butter. Etwas Pfeffer wird darüber gestreut, dann läßt man es aufkochen mit einem Eßlöffel voll in Milch verrührtem Mehl. Kann auf gerösteten Brodscheiben aufgetragen werden, oder auch für sich, wie man es am Besten findet. Sehr gut zum Frühstück.

Rindfleisch-Croquetten. No. 1.

(Beef Croquettes. No. 1.)

Kaltes, gekochtes, mageres Rindfleisch wird fein gehackt, eine Tasse voll, dazu eine halbe Tasse voll kalten, gekochten oder gebratenen Schinken, ebenfalls gehackt; statt Schinken kann auch anderes kaltes Schweinefleisch genommen werden. Ein Stück gehackte Zwiebel wird dazugegeben, nebst einem Theelöffel voll Salz, einem halben Theelöffel voll Pfeffer und, wenn man das mag, ein Theelöffel voll ge-

pulverter Salbei oder Petersilie. Dies wird zusammen durchgibt mit einer halben Tasse voll Milch oder Kraftbrühe und wenn es abgekühlt ist, giebt man ein geschlagenes Ei dazu. Die Mischung wird dann zu runden, doch etwas abgeplatteten Klößen geformt, diese rollt man in Ei und Brodkrumen oder Ei und Mehl, und brät sie in heißem Schmalz oder Rinderfett. Sie werden auf flacher Schüssel aufgetragen, deren Rand mit Petersilie belegt ward. Statt Rindfleisch kann man auch andere Fleischsorten gebrauchen.

Rindfleisch-Croquetten. No. 2.

(Beef Croquettes. No. 2.)

Kaltes Rindfleisch vom Braten oder gekochtem Rauchstück wird in hölzerner Bohle feingehackt. Zweimal soviel gestampfte Kartoffeln mit Butter und Salz, nebst einem geschlagenen Ei, werden mit dem Fleisch verarbeitet und aus dieser Mischung werden rundliche, platte Klümpchen geformt, in Ei und Krumen umgekehrt und in Fett und Butter gebraten. Sie werden zischend heiß auf den Tisch gebracht.

Croquetten von Fleisch und Kartoffeln.

(Meat and Potato Croquettes.)

In einer Pfanne auf dem Ofen brät man einige feingehackte Zwiebelscheiben in einer halben Unze Butter, wenn dies brodelt, giebt man einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl dazu und rührt so lange, bis es schäumig und ganz glatt wird, worauf, bei beständigem Umrühren, noch eine halbe Tasse Milch nebst Salz und Pfeffer hinzugethan wird. Nun kommt eine Tasse voll gehacktes kaltes Fleisch und eine Tasse voll frisch gekochte oder kalte, gestampfte Kartoffeln dazu. Alles wird gut durchgemischt und dann auf einen Teller zum Abkühlen gebreitet. Wenn es kalt genug ist, formt man es mit den Händen in Kugeln oder Rollen, tunkt diese in Ei und rollt sie in Brodkrumen, worauf sie in heißem Fett gut braun gebacken werden. Man nimmt sie mit dem Schäumer heraus und legt sie auf ein Stück braunes Papier zum Abziehen des Fettes. Sie sollten sogleich aufgetragen werden; sie schmecken sehr gut.

Kalter Reis oder Gominny kann statt Kartoffeln, und eine Tasse voll gehackter kalter Fisch statt Fleisch genommen werden.

Aufgewärmter Braten. No. 1.

(Cold Roast, warmed. No. 1.)

Von den Resten eines kalten Bratens wird das Magere in kleine, dünne Stücke geschnitten. In einer Pfanne auf dem Ofen brät man das zerschnittene Viertel einer Zwiebel in einem Löffel voll Butter oder anderem Fett braun,

dann wird die Zwiebel herausgenommen, übrig gebliebene Bratensoße hinzugeben, und wenn die Soße dicker sein soll, noch etwas Mehl dazu gerührt.

Das Bratenfleisch sollte nur einige Minuten in dieser Brühe gelinde aufwallen und heiß servirt werden.

Aufgewärmter Braten. No. 2.

(Cold Roast, warmed. No. 2.)

Kaltes, nicht ganz gar gebratenes Fleisch kann so schmackhaft wie frisches gemacht werden, wenn man es in Stücke schneidet und diese mit etwas Salz, Pfeffer und Butter und einigen Löffeln voll Wasser in einer bedeckten Pfanne oder auf einem Teller, ebenfalls bedeckt, in den Ofen stellt, bis es heiß wird, aber nicht länger. Kaltes Steak kann mit dem Messer in dünne Scheiben geschnitten, und ebenso zubereitet werden.

Oder man kann auch die kleinen Fleischstücke in lose Düten von weißem Schreibpapier thun, deren Enden man zusammendrehet, und sie auf dem Roste braten, indem man sie dabei mit gehackten, aromatischen Kräutern bestreut.

Eine andere, gute Art, kaltes Fleisch zu benutzen, ist, die mageren Theile sehr fein zu hacken und einen dünnen Teig, von einem Pint Milch, einer Tasse Mehl und drei Eiern gemacht, dazu zu geben. Dies wird wie Fettecken gebacken und mit Buttersauce oder Obst-Compott gegessen.

Kaltes Fleisch und Kartoffeln gebacken.

(Cold Meat and Potato, baked.)

In einer Bratpfanne läßt man einen gehäuften Eßlöffel voll Butter heiß werden, giebt einen Theelöffel voll gehackte Zwiebel und einen Eßlöffel voll Mehl dazu und rührt es beständig, bis es glatt und schäumig wird; giebt darauf eine Dritteltasse kaltes Wasser oder Milch dazu, auch etwas Salz und Pfeffer und läßt dies aufkochen. Nun giebt man eine Tasse voll gut gehacktes Fleisch dazu, welches von Fett und Haut gesäubert war, läßt dies gut durchhitzen und giebt es in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr. Warmer oder kalter Kartoffelbrei wird darüber gebreitet und dies wird in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Kalter Reis oder Hominy können statt der gestampften Kartoffeln gebraucht werden und sind eben so gut.

Rindfleisch-Hash. No. 1.

(Beef Hash. No. 1.)

Kaltes, gebratenes Rindfleisch oder kaltes Beefsteak wird ziemlich fein gehackt, und dazu ebensoviel kalte, gekochte Kartoffeln. Eine Bratpfanne wird mit genü-

gend Butter für diese Masse aufgestellt und mit Bratensauce oder auch Wasser befeuchtet und Salz und Pfeffer dazugegeben. Dies wird bedeckt und gehörig durchhitzt, auch zeitweilig umgerührt, damit das Hash nicht anbrennt. Wenn es fertig ist, sollte es weder wässerig, noch trocken sein, sondern so zusammenhalten, daß es, ohne auseinander zu fließen, in eine Schüssel oder auf Toast gelegt werden kann. Viele mögen gern Zwiebeln an Hash; einige Scheibchen können, wenn es angenehm ist, in der Butter gebraten werden, ehe das Fleisch hinein kommt. Von gepökeltem Rindfleisch läßt sich sehr gutes Hash machen.

Rindfleisch-Hash. No. 2.

(Beef Hash. No. 2.)

Man hackt kaltes Bratfleisch oder Beefsteak, brät eine halbe Zwiebel in einem Stück Butter und wenn die Zwiebel braun ist, giebt man das gehackte Fleisch in die Pfanne, nebst Salz und Pfeffer, feuchtet dies an mit etwas Bratensauce oder auch mit Milch und Butter und läßt es recht heiß werden, aber nicht braten, davon wird es hart. Ausgezeichnet als Frühstücksspeise. — Prof. Blot.

Manche lassen dies braten, bis eine braune Kruste am Boden entsteht und geben es auf mit der braunen Seite nach oben. Spiegeleier werden dann darauf gelegt.

Hamburger Beefsteak.

(Hamburger Steak.)

Man nimmt ein Pfund Steak von der Seite oder vom Rumpfe, ohne Fett, Knochen oder sehnige Stücke, und hackt es ganz fein; es kann kaum zu fein gehackt werden. Eine kleine Zwiebel wird dazugegeben nebst Pfeffer und Salz und Alles wohl gemischt. Man formt dies in kleine, flache Klumpen, so groß wie Wecken oder läßt es in einer Fläche von nicht ganz einem halben Zoll in der Dicke. In einer Pfanne, worin Butter und Schmalz zusammen stark braten, legt man nun das Beefsteak und läßt es braun werden. Die Schüssel wird mit Seleriespitzen am Rande belegt, und einige Citronenscheiben kommen oben auf das Steak.

Aus dem Fett in der Pfanne kann eine braune Sauce gemacht und über das Fleisch gegossen werden, welches so kräftiger schmeckt.

Ein Ochsenherz zu braten.

(To roast Beef Heart.)

Dieses wird sorgfältig gewaschen und genug aufgeschnitten um die Herzkammern herauszunehmen, dann ausgewässert in kaltem Wasser, bis alles Blut heraus gezogen ist; darauf wird es gut abgetrocknet und mit einer Füllung ver-

sehen, wie die für einen Buter, dann anderthalb Stunden im Ofen gebraten. In die Sauce sollte etwas von der Füllung verrührt und sie auch mit einem Glase Wein bereichert werden; es wird Johannisbeeren-Gelee zu dem Fleisch gegeben. Das Herz eignet sich auch sehr gut zu Hash.

—Palmer House, Chicago.

Gedämpfte Njennieren.

(Stewed Beef Kidney.)

Die Nieren werden in Stücke geschnitten, diese reichlich mit Pfeffer und Salz bestreut und leicht braun gebraten; dann gießt man etwas heißes Wasser in die Pfanne, rührt etwas Mehl dazu und legt die Nieren wieder hinein, läßt sie gelinde brodeln, fügt auch nach Belieben etwas Petersilie hinzu. Hammelnieren werden offen geschnitten, über einem klaren Feuer geröstet und beim Auftragen wird auf jede Hälfte ein Stückchen Butter gelegt.

Njienherz, gedämpft.

(Beef's Heart, Stewed.)

Nachdem das Herz gründlich abgewaschen ist, schneidet man es in halbe Zoll große Würfel und setzt diese in einer Pfanne, bedeckt mit Wasser, auf das Feuer; wenn Schaum aufsteigt, wird er abgenommen. Dann nimmt man das Fleisch heraus und seihet die Brühe durch, thut Fleisch und Brühe wieder in den Kessel, mit etwas Zwiebel und Petersilie, einer feingehackten Sellerieknolle, Pfeffer, Salz und etwas Butter, und kocht, bis das Fleisch ganz weich ist. Die Brühe wird mit gebräuntem, in Wasser verrührtem Mehl verdickt, dann aufgekocht und Alles aufgetragen.

Gekochte Njenzungen.

(Boiled Beef Tongue.)

Eine frische Zunge wird gewaschen und in einem Topfe, mit Wasser bedeckt, auf den Ofen gesetzt mit einem Pint Salz und einer kleinen, rothen Pfefferhülse oder Kapsel; wenn das Wasser verdunstet, muß nachgegossen werden, sodaß die Zunge von der Flüssigkeit bedeckt bleibt, bis sie gar ist; es läßt sich dann leicht mit der Gabel hineinstecken. Man nimmt sie heraus und soll sie bald gebraucht werden, so zieht man die Haut ab und läßt das Fleisch kühl werden. Wenn man sie für später aufheben will, so läßt man die Haut noch daran. Eine Tasse Salz ist genügend für Wasser, worin drei Zungen gekocht werden, sie sollen aber immer vom Wasser gut bedeckt sein während des Kochens. Wenn gesalzene Zungen gekocht werden, so läßt man sie vorher über Nacht auswässern und selbst-

verständlich giebt man dann kein Salz in das Kochwasser. Man kann auch eine abgehäutete Zunge in einem Kochkessel aufsetzen mit einer Tasse voll Wasser, einer halben Tasse Essig und vier Eßlöffeln voll Zucker, und dieses einkochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

Gewürzte Ochsenzunge.

(Spiced Beef Tongue.)

Jede Zunge wird eingerieben mit einer Mischung, bestehend aus einem halben Pfund braunem Zucker, einem erbsengroßen Stück Salpeter und einem Theelöffel voll Nelken. Dann werden sie in Salzbrühe gelegt, bei welcher auf zwei Quart Wasser dreiviertel Pfund Salz kommen. Darin bleiben sie zwei Wochen lang, dann werden sie herausgenommen und mit einem Küchentuche trocken gerieben. Ein dünner Teig von Mehl und Wasser wird gemacht und über die Zungen gestrichen, diese werden dann im Ofen gebacken und dabei öfter mit Schmalz und Wasser begossen. Wenn sie gar sind, schabt man Haut und Teig davon ab.

Gekochte Kaldaunen.

(To boil Tripe.)

Die Magenhaut (tripe) wird in warmem Wasser gut gewaschen und alles Fett davon abgetrennt. Dann wird sie in kleine Stücke geschnitten und fünf Stunden lang, mit Wasser wohl bedeckt, gekocht. Nach vierstündigem Kochen nimmt man die Stücke heraus und legt sie in einen Topf mit Wasser und Milch zu gleichen Theilen darin, giebt Salz und Pfeffer dazu und kocht sie noch eine Stunde lang.

In einem Tiegel werden zehn oder zwölf Zwiebeln gekocht, bis sie weich sind, dann auf einen Durchschlag gelegt und verrührt. Die Pfanne wird ausgewischt, ehe die Zwiebeln wieder hineinkommen, zusammen mit einem Weinglas voll Rahm oder Milch. Man läßt sie aufkochen und giebt sie dann über die Kaldaunen gerade vor dem Auftragen. Dies Gericht wird mit Pfeffer, Essig und Senf gegessen.

Es ist am Besten, die Kaldaunen schon am Tage vorher ziemlich lange zu kochen.

Gebratene Kaldaunen.

(Fried Tripe.)

Sie werden am Tage vor dem Gebrauch gekocht, bis sie weich sind, welches erst in vier bis fünf Stunden der Fall sein wird, dann werden sie bedeckt und bei Seite gestellt. Den nächsten Tag schneidet man sie in schmale, lange Strei-

fett, tunkt jeden in geschlagenes Eidotter, wendet in Brodkrumen um und brät in siedend heißem Rinderfett, ungefähr zehn Minuten, bis zum Braunwerden. Kann mit Zwiebelgemüse gegessen werden. Kaldaunen, die schon am Tage vorher gekocht auf dem Tisch waren, können auch in dieser Art bereitet werden.

Fricassée von Kaldaunen.

(Fricasseed Tripe.)

Ein Pfund Kaldaunen wird in schmale Streifen geschnitten und zum gelinden Kochen aufgesetzt mit einer kleinen Tasse voll Milch oder Wasser, einem eigroßen Stück Butter, einem Theelöffel voll Mehl darübergestreut oder in der Sauce verrührt nebst Salz und Pfeffer. In einer halben Stunde ist es gar; ein Bündchen Petersilie daran geschnitten, verbessert die Speise.

Zuweilen werden auch, fünf Minuten vor dem Auftragen, Austern mit den Kaldaunen gekocht.

Lyonnaise Kaldaunen.

(Tripe Lyonnaise.)

Ein halbes Pfund gekochte Kaldaune wird in ebene Würfel geschnitten. In zwei Unzen Butter läßt man einen Löffel voll gehackte Zwiebeln braun braten, giebt dann die Kaldaunen dazu, mit einem Theelöffel voll gehackter Petersilie und etwas starkem Essig nebst Salz und Cayenne-Pfeffer; dies muß gut in der Pfanne umgerührt werden, damit es nicht anbrennt. Der Boden einer flachen Schüssel wird mit gekochten Tomatoes bedeckt, der Inhalt der Pfanne dazugegeben und heiß aufgetragen.

Fettreste abzuklären.

(To clarify Beef Drippings.)

Reste von Fett, die von gekochtem oder gebratenem Rind- oder Kalbfleisch übrig bleiben, können abgeklärt werden durch Aufkochen in passendem Geschirr mit Scheiben von rohen Kartoffeln, wodurch alle Unreinigkeit verschwindet; das Fett wird dann vom Feuer genommen und, wenn es kühl geworden, vorsichtig von dem Bodensatz abgegossen und in kleinen Steintöpfen zu weiterem Gebrauch an kühlem Orte aufbewahrt. Wenn es halb mit Butter gemischt ist, kann es bei allen Fleischspeisen zum Braten und Begießen ebensowohl verwendet werden als reine Butter, außer bei Geflügel und Wild.

Hammelfett giebt Allem einen strengen Beigeschmack, was nicht zu der eigenen Art gehört.

Kalbsnieren-Braten.

(Roast Loin of Veal.)

Man richtet ihn zu wie anderen Braten; die Nieren werden daran gelassen und besonders gut gesalzen. Eine Füllung wird gemacht, wie für Geflügel; das Stück wird auseinandergerollt und die Füllung fest um die Nieren eingestopft, dann mit weißem Bindfaden von allen Seiten umwunden. Es wird darauf in die Bratpfanne gelegt, mit der dicken Seite nach unten, und in einen ziemlich heißen Ofen gestellt, doch läßt man die Hitze allmählig geringer werden. Nach einer halben Stunde wird etwas heißes Wasser in die Pfanne geschüttet und dann wird das Fleisch öfter mit Fett begossen; nochmals nach einer halben Stunde wird der Braten gewendet, mit geschmolzener Butter begossen und mit Mehl leicht bestreut. Vor dem Auftragen wird der Bindfaden sorgsam abgenommen. Ein Braten von vier bis fünf Pfund wird in ungefähr zwei Stunden gar. Um die Sauce zu machen, nimmt man etwas von dem Fett ab, wenn es zu viel ist, streut Mehl zum Rest, rührt bis es braun ist, gießt noch etwas heißes Wasser zu, wenn nöthig, läßt dies noch einige Minuten kochen und kann auch noch wohlgeschmeckende Kräuter zugeben, die gern gegessen werden; in einer Saucenschüssel aufzutragen. Grüne Erbsen als Gemüse, und Citronen-Gelee passen dazu.

Kalbs-Lendenbraten.

(Roast Fillet of Veal.)

Ein feines Lendenstück wird ausgesucht, der Knochen herausgenommen und die Höhlung mit einer Füllung versehen, ebenso wird diese unter den fetten Theil gelegt. Man giebt dem Braten eine gute Form, indem man das Fett herumlegt und mit Bindfaden umwickelt. Er wird zuerst ziemlich langsam in das Braten gebracht und gleich mit Butter begossen. Mit besonderer Aufmerksamkeit muß man das Begießen besorgen und das Verbrennen des Fettes verhüten. Je nach der Größe des Fleischstückes muß es von drei bis vier Stunden braten. Nachdem es auf der Schüssel ist, wird geschmolzene Butter darüber gegossen. Schinken oder Speck, auch Gurkenalat, wenn die Gurken zeitig sind, wird dazu gegeben. Kalbsfleisch sollte, wie alles andere Fleisch, in kaltem Wasser gut abgewaschen und dann mit reinem Tuche ganz trocken gerieben werden, vor dem Kochen oder Braten desselben. Das kalte Bratenfleisch kann mit Tomatoes und einigen Zwiebeln gedämpft werden und giebt ein gutes Essen.

Beim Braten von Kalbsfleisch kommt es viel darauf an, daß es nicht gleich zuerst in einen zu heißen Ofen gestellt wird. Das Fett des Lendenstückes, welches viel Wohlgeschmack enthält, sollte mit eingefettetem Papier bedeckt werden, und der Braten mit der Rezhaut, bis er beinahe gar ist.

Gekochtes Kalbs-Lendenstück.

(Boiled Fillet of Veal.)

Man nimmt ein kleines, zartes Stück, macht es zurecht wie zum Braten, oder stopft es mit Austern und gehacktem Fleisch; nachdem es gründlich abgewaschen ist, wird es mit Wasser bedeckt und drei bis vier Stunden lang gelinde gekocht, wobei man es gut abgeschäumt hält. Es wird auf den Tisch gebracht mit kräftiger, weißer Sauce, oder, wenn mit Austern gefüllt, so giebt man Austernsauce in einer Terrine dazu. Gekochte Seleriescheiben und gebratene Speckscheiben werden um den Schüsselrand gelegt. Eine gekochte Zunge gehört auch zu dieser Speise.

Kalbsteisch-Pudding.

(Veal Pudding.)

Zwei Pfund mageres Fleisch in kleinen, Viertelzoll dicken Schnittchen werden in einer sauberen Pfanne in geschmolzener Butter gebraten, mit einigen Streifen Speck, etwas Thymian, nebst Pfeffer und Salz; die Pfanne wird etwa zehn Minuten über gelindem Feuer gelassen, dann giebt man drei Eßlöffel voll warmes Wasser dazu, läßt es aufkochen und stellt die Pfanne bei Seite zu Abkühlen. Eine Puddingform wird mit einer Teigkruste ausgelegt, von Wasser, Mehl und Nierenfett gemacht, dann kommt das Fleisch, der Speck und die Brühe hinein, ein Deckel von Teig wird darübergelegt und fest mit den Fingern angepreßt, dann die Form in ein Pudding-Tuch gebunden, in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt und in beständigem Kochen gehalten, bis es gar ist, ungefähr eine Stunde lang.

Kalbs-Coteletten.

(Fried Veal Cutlets.)

Eine Bratenpfanne wird mit drei Eßlöffeln voll Schmalz oder Nierenfett auf das Feuer gesetzt und wenn das Fett siedend heiß ist, werden die Coteletten hineingelegt, vorher gut mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut. Beide Seiten werden gut gebräunt, dann herausgenommen, und sollte zu viel Fett auf der Sauce sein, so kann man dies abschöpfen und zu späterem Gebrauch verwahren. In einem Eßlöffel voll oder mehr des Fettes verrührt man einen Eßlöffel voll Mehl, giebt dieses wieder zu der Sauce und rührt bis sie braun aussieht, dann wird langsam eine Tasse voll kaltes Wasser dazugegossen, nebst Pfeffer und Salz. Wenn die Sauce recht durchgekocht ist, wird das Fleisch wieder hineingelegt und Alles noch fünfzehn Minuten lang, wohl bedeckt, gebraten. Dadurch wird das Fleisch sehr weich; es giebt mit der Sauce eine recht gute Frühstücksspeise.

Eine andere Art ist, die Coteletten einfach braun zu braten, etwas von dem Fett der Sauce abzugießen und der in der Pfanne gebliebenen Sauce einige Tropfen Wasser beizugießen, dann das Ganze über die gebratenen Coteletten zu schütten.

Einfache Kalbskarbonaden.

(Fried Veal Chops. Plain.)

Salz und Pfeffer werden über die Fleischstücke gestreut, dann tunkt man sie in geschlagenes Ei und kehrt sie in Crackerkrumen um, worauf sie in heißem Bratenfett, Schmalz oder Butter gebraten werden. Will man Sauce dazu haben, so rührt man zu dem Fett in der Pfanne einen Löffel voll Mehl und Rahm oder Milch nebst Pfeffer und Salz. Dies läßt man aufkochen und bringt es in besonderer Schüssel auf den Tisch. Dieses Gericht ist fein mit guten, reifen Tomatoes, die in dem Fett der Sauce gebraten werden, in welcher das Fleisch war, und die man auf derselben Schüssel mit dem Fleische aufträgt.

Kalbfleisch-Collops.

(Veal Collops.)

Kleine Stücke Kalbfleisch werden vom Beine oder einem anderen mageren Theile in der Form von Mustern geschnitten. Sie werden mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüthe eingerieben, in Ei getunkt, in Brodkrumen umgekehrt und auf dem Ofen gebraten. Sie haben das Aussehen und den Geschmack von Mustern.

Kalbfleisch-Olives.

(Veal Olives.)

Vom Lendenstück nimmt man eine Scheibe, ungefähr einen halben Zoll dick, und verschneidet diese in kleine Vierecke, drei Zoll lang und breit. Etwas gesalzenes Schweinefleisch wird gehackt, dann mit Brodkrumen, einem geschlagenen Ei, einer gehackten Zwiebel nebst Pfeffer, Salz und Majoran vermischt. Diese Mischung legt man auf die Kalbfleischstücke und befestigt dann die vier Ecken zusammen mit kleinen hölzernen Spießen, wie sie beim Braten der Vögel gebraucht werden; sie werden dann in eine Pfanne gelegt, deren Boden mit Bratensauce oder Kraftbrühe eben bedeckt ist, man bestreut sie mit Mehl und setzt die Pfanne in einen heißen Ofen. Wenn sie oben braun werden, legt man ein kleines Stück Butter auf jedes und läßt sie backen, bis sie ganz zart sind, welches ungefähr zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten dauert. Dies wird mit Meerrettig gegessen.

Kalbfleisch-Sülze.

(Veal Cheese.)

Stücke von gekochtem Kalbfleisch und geräucherter Zunge, in gleicher Menge, werden einzeln in einem Mörser gestoßen und dabei mit etwas Butter gemischt, dann packt man dies in einen Steintopf, abwechselnd in Schichten von dem Kalbfleisch und der Zunge, sodaß es beim Abschneiden buntschedig aussieht. Es wird fest zusammengepreßt und geschmolzene Butter darüber gegossen.

Es muß an einem ziemlich kühlen Orte aufbewahrt werden und eignet sich sehr gut als Zwischenlage bei Butterbrod (sandwiches) oder kalt aufgeschnitten zum Luncheon.

Kalbfleisch-Croquetten.

(Veal Croquettes.)

Eine Kaffeetasse voll Kalbfleisch wird in einer Hackshale feingehackt mit einigen Stücken kalten Schinken, einigen Zwiebelscheiben, einem Frischen Muskatblüthe, gepulverter Petersilie, Pfeffer und Salz. Ein Pint Milch oder Rahm erhitzt man zum Siedepunkte, dann wird ein Theelöffel voll kalte Butter dazugegeben, darauf die obige Mischung. Zwei Eier werden geschlagen, mit einem Theelöffel voll Maisstärke gemischt und zu dem Andern gegeben. Alles muß dann zehn Minuten lang im Kochen bleiben und dabei gut gerührt werden. Darauf wird es vom Feuer genommen und auf eine Schüssel gegeben; wenn es kalt ist, in Bälle gerollt, die etwas abgeplattet, und in Ei und Brodkrumen umgewendet werden, dann legt man sie in einen Drahtkorb und brät sie in diesem in einem Kessel mit heißem Schmalz.

Geröstete Kalbs-Coteletten. (Fein.)

(Broiled Veal Cutlets. Fine.)

Zwei oder drei Pfund Kalbs-Coteletten, Ei und Brodkrumen, zwei Eßlöffel voll fein zerhackte würzige Kräuter, Salz und Pfeffer nach Geschmack und ein wenig geriebene Muskatnuß.

Die Coteletten werden etwa drei Viertelzoll dick geschnitten, dann plattgeklopft und mit Eigelb überstrichen, dann in Brodkrumen und gehackten Kräutern umgedreht, mit Salz und Pfeffer bestreut, und darauf wird jede Cotelette in ein Stück weißes Papier gelegt, welches man mit den Enden ineinanderfaltet, worauf sie über einem ziemlich starken, klarem Feuer geröstet werden. Wenn sie gar sind, wird das Papier abgenommen. Auf diese Weise bleibt Kraft und Wohlgeschmack darin.

Kalbfleisch Pot-Pie.

(Veal Pot Pie.)

Ein gutes Stück Fleisch von der Brust wird gehörig eingehackt, und die Stücke werden dann in einem Topfe mit Wasser aufgesetzt, ein Quart Wasser mit fünf Pfund Fleisch; wenn dies bei langsamem Feuer anfängt zu kochen, so wird es gut abgeschäumt und noch eine Tasse kaltes Wasser zugegossen. Darauf wird das Fleisch umgedreht und der Schaum noch einmal abgenommen, dann läßt man es recht stark kochen, giebt Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu, wobei aber zu bedenken ist, daß die Kruste einen Theil der Würze an sich zieht. Wenn dies geschehen ist, schneidet man von der Piekruste Stücke in gleicher Größe, die man aber nicht ausrollt oder formt, man legt sie auf das Fleisch, um es zu bedecken, und legt dann auch den Topfdeckel fest auf den Topf, worauf man es langsam eine Stunde lang kochen läßt. Wenn der Topfdeckel nicht sehr gut paßt, so sollte noch Zeug darum gewunden werden, um den Dampf am Entweichen zu hindern; auf keinen Fall sollte eine Unterbrechung im Kochen stattfinden.

Die Kruste zum Pot Pie sollte mit Hefe angesetzt werden. Zu drei Pint Mehl giebt man zwei Unzen Butter, etwas Salz und genügend Milch, um einen weichen Teig daraus zu machen; dieser muß gut geknetet und dann zum Aufgehen bei Seite gesetzt werden; wenn er ganz leicht ist, so knetet und formt man ihn und läßt ihn im Winter eine Stunde und im Sommer eine halbe Stunde stehen, worauf er verschnitten werden kann.

Im Sommer ist es rathsam, etwas Soda dazu zu nehmen, wenn man zum zweiten Male ausknetet, oder man kann etwas Wasser und ein Stückchen Butter dazu nehmen.

Kalbfleisch-Pasteten.

(Veal Pie.)

Das Kalbfleisch wird in ziemlich kleine Stücke oder Scheiben geschnitten und mit heißem Wasser in einem Tiegel zum Kochen aufgesetzt mit einem Eßlöffel voll Salz; aller Schaum wird abgeschöpft, sowie er in die Höhe kommt; wenn das Fleisch weich genug ist, so legt man es in eine Schüssel zum Abkühlen, nimmt alle kleinen Knochen heraus, schmiert eine Blechpfanne oder irdene Schale oder Pudding-Form mit Butter aus, belegt sie inwendig mit Piekruste, legt dann von dem zum Theil gar gekochten Fleische genug hinein, um sie halb zu füllen, vertheilt kleine Stücke Butter von Hicorynußgröße über das Fleisch, schüttet Pfeffer und Weizenmehl darüber, bis es vom Mehl weiß aussieht; darauf wird es mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht war, fast bis zum Rande gefüllt. Man macht einen Deckel von Teig, rollt diesen aus wie zu Blätterteig, zwei oder

dreimal, zu einer halben Zoll Dicke. Dann wird der Teig zum Deckel aus-
geschnitten, mit einem Einschnitt in der Mitte und kleinen Oeffnungen an den
Seiten, auf den Topf gelegt, die Ränder nett abgeklippt und nun das Ganze eine
Stunde lang in einem heißen Ofen gebacken. Von einem Bruststück lassen sich
zwei Pasteten machen, die je ein Geschirr von zwei Quart füllen. Ein halbes
Pfund gut gepökeltes Schweinefleisch, in dünne Streifen geschnitten und mit dem
Kalbfleisch gekocht, verbessert die Speise im Geschmack und dann braucht man sehr
wenig Butter zur Pastete, auch ist dann nicht nöthig Salz daranzugeben.
Manche mögen auch sehr gern dünne Scheiben von Schinken mit dem Fleisch
gekocht.

Kalbfleisch gedämpft.

(Veal Stew.)

Zwei oder drei Pfund Kalbfleisch werden in Stücke geschnitten von drei Zoll
Länge und einem Zoll Breite. Diese werden gewaschen und in einem Tiegel mit
zwei Quart-Wasser aufgesetzt. Wenn es kocht und rein abgeschäumt ist, so wird
Salz und Pfeffer nach Geschmack dazugegeben und ein kleines Stück Butter.
Zwölf kleine Kartoffeln werden geschält und halb durchgeschnitten und in den
Tiegel gethan; ebenso, wenn diese kochen, ein dünner Teig, aus zwei Löffeln voll
Milch oder Rahm, zwei Eiern und genügend Mehl gemacht, sodaß er etwas dicker
wie Pfannentuchenteig wird. Dieser Teig wird löffelweise in die Brühe gege-
ben, während sie kocht; der Topf wird fest zugedeckt und man läßt den Inhalt
noch zwanzig Minuten lang kochen, dann trägt man ihn in tiefer Schüssel auf.

Ein Laib von Kalbfleisch.

(Veal Loaf.)

Drei Pfund rohes Kalbfleisch werden sehr fein gehackt und dazu gemischt
werden: drei Eier, drei Eßlöffel voll Rahm oder Milch, nimmt man Milch, so
muß ein etwas größeres Stück Butter dazukommen als ein Ei, bei Rahm etwa
von dieser Größe. Eier und Rahm werden zusammengemischt; dann kommen
an das Fleisch noch vier zerstoßene Crackers, ein Theelöffel voll schwarzer Pfeffer,
ein großer Theelöffel voll Salz und ebensoviel Salbei. Dies wird gut
zusammen vermischt, in einen Laib geformt, dann in den Ofen gestellt, zuweilen
mit Butter und Wasser begossen und zwei und eine halbe Stunde lang gebacken.

Kalbfleisch zum Luncheon.

(Veal for Lunch.)

Ein tiefes Geschirr wird mit Butter ausgestrichen und mit feinen Scheiben
von hartgekochten Eiern belegt. Kalbfleisch und Schinken werden in dünn

Scheiben geschnitten und zuerst wird eine Schicht von dem Kalbfleisch in das Gefäß gelegt, mit Pfeffer und Salz darüber, dann eine Lage Schinken, ohne Salz, darauf wieder Kalbfleisch und so fort, bis die Schale gefüllt ist. Ein Teig wird nun angemacht von Mehl und Wasser, so steif, als man ihn nur eben ausrollen kann. Der Inhalt des Geschirres wird damit fest zugedeckt und darüber noch ein gefaltetes, baumwollenes Stück Zeug gebunden. Dann stellt man dies in einen Kessel mit kochendem Wasser, das Wasser darf nicht höher als bis an den Rand des darin stehenden Geschirres kommen; so läßt man die Speise drei Stunden lang auf dem Feuer, dann nimmt man sie ab, entfernt das Zeug und den Teig und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen; dann kann man sie in einem Stück auf eine Schüssel stülpen und zu dünnen Scheiben verschneiden. Dies ist sehr passend zum Luncheon auf Reisen.

Kalbfleisch-Pastetchen.

(Veal Patties.)

Theile vom Hals oder von der Brust werden in kleine Stücke verschnitten und mit etwas ebenfalls feinverschnittenem, gesalzenen Schweinefleisch fünfzehn Minuten lang gelinde geschmort; Salz, Pfeffer und gehackte Selerie werden dazu gegeben, auch die gelben Spitzen des Letzteren, zerpfückt, nicht gehackt. Man rührt dazu einen Eßlöffel voll Mehl, der mit einem Ei und mit Milch zu einem dünnen Teige verschlagen ward; dies läßt man aufkochen und es ist recht für die Pasteten. Ein leichter Teig wird für die Pasteten gemacht, wie zu Obsttorte (aber nicht süß) dieser wird rund ausgeschnitten, so groß wie ein kleiner Gelee- oder Desertteller. In der Mitte wird ein halb runder Einschnitt gemacht, sodaß man den Teig aufheben und als Deckel benutzen kann. Ein Eßlöffel voll von dem Stew wird auf den schon gebackenen Teig gelegt, der Deckel darübergethan und dann kann man sie auftragen. Austern oder Lammfleisch können in derselben Weise gebraucht werden.

Geschmortes Kalbfleisch.

(Braised Veal.)

Von einem Schulterstücke, das etwa fünf Pfund wiegt, läßt man den Knochen herauschneiden und bindet es dann fest zusammen. Ein Stück Butter, so groß wie ein Ei und einige Scheibchen Zwiebeln werden in einem Kessel oder Steintopf erhitzt, dann wird das Fleisch, nachdem es gut gesalzen und gepfeffert, hineingelegt, fest zugedeckt und auf einem gelinden Feuer gebraten, bis es, nach mehrmaligem Umdrehen, auf beiden Seiten braun ward. Dann wird das Kochge-

schirr auf dem Ofen zurückgestellt, wo der Inhalt zwei und eine halbe Stunde lang gelinde weitergekocht werden muß. Sollte nicht genug Flüssigkeit darauf sein, so giebt man bei dem Umsehn noch zwei Eßlöffel voll heißes Wasser dazu. Wenn die Sauce erkaltet, so wird sie zu Gallert. Sie kann heiß mit dem warmen Fleisch oder kalt mit dem kalten Fleisch gegeben werden.

Gebadener Kalbskopf.

(Baked Calf's Head.)

Ein Kalbskopf wird, nach gründlicher Säuberung, gekocht, bis das Fleisch daran gar ist, dann wird er in zwei Hälften gespaltet, wovon man die beste zurückhält (und die Knochen herauslöst, wenn man will.) Das Fleisch der anderen Hälfte wird in kleine, aßternförmige Stücke getheilt; kleine Stücke Butter werden auf die andere Hälfte des Kopfes gelegt, ein wenig Pfeffer wird darüber gestreut und Mehl genug, daß er ganz weiß auszieht, dann legt man ihn auf einem Dreifuß oder blechernen Muffin Ring in eine Backpfanne; eine Tasse voll Wasser wird in die Pfanne geschüttet, der Kopf öfters umgedreht und begossen, bis er braun ist. Während dem dreht man die kleinen Stücke Fleisch in Mehlteig oder trockenem Mehl um, brät sie in heißem Schmalz oder Fett von Rinderbraten, Pfeffer und Salz wird daran gethan, auch Citronenscheiben, wenn man sie mag. Wenn das große Stück fertig ist, so wird es auf eine heiße Schüssel gelegt, die kleinen Stücke legt man rund darum. Die Sauce in der Pfanne wird dann in die andere Pfanne auf dem Ofen gegossen, worin die kleinen Stücke gebraten wurden, mit den Citronenscheiben; etwas gebräuntes Mehl wird noch dazugegeben und, wenn nöthig, etwas heißes Wasser. Dies läßt man einmal aufkochen, seihet es dann in eine Saucenschüssel und trägt es auf.

Kalbskopfs-Sülze.

(Calf's Head Cheese.)

Der Kalbskopf wird gekocht, genügend mit Wasser bedeckt, bis das Fleisch sich von den Knochen löst. Dann wird er mit dem Schäumer herausgenommen, in eine hölzerne Hackschale oder auf ein Hackbrett gelegt, alle Knochen werden sorglich herausgenommen. Darauf wird er feingehackt, mit Pfeffer, Salz und einem gehäuften Eßlöffel voll feingehackter, würziger Kräuter bestreut, man legt ein Stück Zeug über den Durchschlag, giebt das gehackte Fleisch darauf, das Zeug wird fest darüber gefaltet und mit einem Teller zugedeckt, oben auf kommt ein nicht zu schweres Gewichtstück. Wenn die Speise kalt ist, kann sie in feine Scheiben geschnitten, zum Abendessen servirt oder zu Sandwiches gebraucht werden. Jede Scheibe wird mit präparirtem Senf bestrichen.

Brägen-Coteletten.

(Brain Cutlets.)

Man wäscht die Brägen und läßt sie auswässern, bis sie weiß sind. Sie werden dann in einem Tiegel auf dem Ofen gekocht, bis sie zart sind, etwa eine Viertelftunde lang, dann läßt man das Wasser gut ablaufen und legt sie auf ein Brett, wo man sie mit einem Messer in kleine Stücke theilt. Diese Stücke werden erst in Mehl umgedreht, dann in Ei und Brodcrumen, worauf man sie in Butter oder abgeklärtem Fett brät. Sie werden sehr heiß mit Sauce aufgetragen.

Eine andere Art den Brägen (das Gehirn) zu bereiten, ist, ihn nach der obigen Behandlung noch in guter Kraftbrühe gelinde kochen zu lassen, wie Kalbsbröschen. Er ist auch gut, einfach in Wasser gekocht und mit Buttersauce und gehackter Petersilie gegessen.

Gefochter Kalbskopf.

(Calf's Head Boiled.)

Der Kopf wird fünf Minuten lang in kochendes Wasser gelegt, dann herausgenommen. Man faßt ihn bei den Ohren an und schabt mit einem Messerrücken die Haare ab; (sollten sie nicht leicht abkommen, so wird der Kopf wieder in siedend heißes Wasser getaucht.) Wenn er vollkommen sauber ist, so entfernt man die Augen, schneidet die Ohren ab und nimmt das Gehirn heraus, welches man eine Stunde lang in warmem Wasser auswässert. Der Kopf wird einige Minuten lang in heißes Wasser gelegt, damit er ein weißes Aussehen erhält, und dann kommt er in einen Kochtopf mit genug kaltem Wasser, um davon bedeckt zu werden, worauf man dies dann langsam zum Kochen bringt. Der Schaum wird abgenommen und Salz zugegeben, welches das Aufsteigen des Schaumes befördert. So soll er sehr gelinde von zwei und einer halben bis zu drei Stunden kochen, oder bis sich die Knochen leicht daraus lösen. Wenn der Kopf fast gar ist, so wird das Gehirn fünfzehn oder zwanzig Minuten lang gekocht, die Haut abgezogen und dann wird es etwas, aber nicht viel, zerhackt, und ein Eßlöffel voll gehackte Petersilie, die vorher abgebrüht war, zugegeben, auch etwas Salz und Pfeffer; darauf werden vier Eßlöffel voll geschmolzene Butter hineingerührt, nun setzt man es zurück auf dem Ofen, wo es heiß bleibt. Wenn der Kopf gar ist, läßt man die Brühe ganz abziehen, kerbt den oberen Theil ein und reibt ihn mit geschmolzener Butter über, streut etwas Mehl darauf und setzt ihn in den Ofen zum Braunwerden.

Zu dem Kopf wird in einer Saucenschüssel geschmolzene Butter und gehackte Petersilie gegeben.

Kalbsleber und Speck.

(Calf's Liver and Bacon.)

Die Leber wird in Stücke geschnitten von der Dicke eines halben Zolles, darüber schüttet man heißes Wasser und läßt sie so einige Minuten stehen, um sie klar von Blut zu machen, dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab. Ein Pfund Speck wird in so viele kleine Streifen geschnitten, als Leberstücke da sind, dann wird der Speck recht braun und etwas hart gebraten, aus der Pfanne genommen und heiß gehalten. Dann brät man die Leber in dem heißen Fett, nachdem man die Stücke vorher mit Salz, Pfeffer und etwas Mehl bestreut hat. Wenn sie recht braun sind, legt man sie auf eine heiße Schüssel mit einem Streifen Speck auf jedem Stück.

Will man Sauce dazugeben, so gießt man das meiste Fett aus der Bratpfanne, giebt zwei Unzen Butter hinein, verrührt mit einem Löffel voll Mehl und einer Tasse Wasser nebst Pfeffer und Salz, läßt dies noch einmal aufkochen und bringt es in einer Saucenschüssel auf den Tisch.

Eine andere Art: Die Leber wird in egale dünne Scheiben geschnitten, worüber man kochendes Wasser gießt; man läßt sie fünf Minuten darin. Dann seihet man das Wasser ab und legt die Stücke in eine Bratpfanne mit drei oder vier Schnitten gesalzenem Schweinefleisch oder Speck, setzt die Pfanne in den Backofen und läßt das Fleisch ganz gar werden; eine Milch- oder Rahm-Sauce wird darüber gegossen.

Kalbsleber und Speck in dünnen Scheiben geröstet, mit Butter, Pfeffer und Salz darüber, ist auch sehr gut.

Croquetten von Kalbsbröschchen.

(Croquettes of Sweetbreads.)

Vier Kalbsbröschchen läßt man eine Stunde lang in kaltem Wasser ausziehen, nachdem man die Röhren und häutigen Theile entfernt hat. Darauf werden sie in kochendem, salzigen Wasser mit einem Eßlöffel voll Essig zwanzig Minuten lang gekocht und wieder, zum Hartwerden, in kaltes Wasser gelegt. Dann werden sie herausgenommen und sehr fein gehackt, fast zu einem Teig. Hierauf giebt man Salz, Pfeffer, einen Theelöffel voll geriebene Zwiebeln, die geschlagenen Dotter von drei Eiern, einen Eßlöffel voll Butter, eine halbe Tasse voll Rahm und genug feine Crackerkrumen dazu, um es steif genug zum Ausrollen zu machen und zum Verarbeiten in kleine Bälle oder korkförmige Croquetten. Auf dem Ofen hält man nun eine Pfanne mit Fett in Bereitschaft, auf dem Tische eine Schale mit drei wohlverschlagenen Eiern und eine große, flache Schüssel mit sehr fein zerstoßenen Crackerkrumen: die Hände werden mit kaltem

Wasser benezt und die Mischung wird in Formen gebracht. Erst dreht man diese in Crackerkrumen um, dann in Ei, dann wieder in Crackerkrumen, glättet sie an der Außenseite und legt sie behutsam in das kochende Fett. Wenn die Croquetten goldig braun sind, so legt man sie einen Augenblick auf braunes Papier, damit das Fett abzieht. Sie werden heiß aufgetragen mit Citronenscheiben oder Petersilie.

Kalbsbröschchen.

(Sweetbreads.)

In jedem Kalbe sind zwei; sie werden für feine Lедerbissen gehalten. Die größten werden ausgesucht. Die Farbe sollte klar sein, eine Schattirung dunkler als das Fett. Ehe man sie in irgend einer Art bereitet, läßt man sie eine halbe Stunde lang in lauwarmem Wasser liegen, dann wirft man sie in heißes Wasser, damit sie weiß und härtlich werden, worauf man den häutigen Ueberzug und die kleinen Röhren herausnimmt und sie in dünne Scheiben verschneidet. Sie sollten immer recht gar sein, wenn sie auf den Tisch kommen.

Gebratene Kalbsbröschchen.

(Fried Sweetbreads.)

Nachdem sie behandelt wurden, wie oben angegeben, werden sie in heiße Butter oder heißes Schmalz gelegt, wie Lamm-Chops, auch so geröstet, nachdem sie in Ei und Crackerkrumen gerollt wurden.

Gebackene Kalbsbröschchen.

(Baked Sweetbreads.)

Drei Bröschchen, Eier und Brodkrumen, zerlassene Butter, drei Stücke geröstetes Brod und Sauce.

Große, weiße Kalbsbröschchen werden in warmes Wasser gelegt, um das Blut herauszuziehen und die Farbe zu verbessern, man läßt sie eine Stunde darin oder länger, dann werden sie mit kochendem Wasser aufgesetzt, worin man sie zehn Minuten lang gelinde brodeln läßt, wodurch sie fest werden. Nun nimmt man sie auf, seihet das Wasser ab, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Brodkrumen und tunkt sie wieder in Ei und dreht sie in Krumen um. Ein wenig zerlassene Butter wird darauf geträufelt und dann werden die Bröschchen in einer Bratpfanne in einen mäßig heißen Ofen gestellt, um drei Viertelstunden lang zu backen. Drei Stücke Brod werden geröstet, die Bröschchen daraufgelegt und die Sauce wird um sie herum, aber nicht über sie gegossen; eine braune Sauce ist gut dazu.

Kalbsbröschchen als Fricassee.

(Fricasseed Sweetbreads.)

Wenn sie ungekocht sind, werden sie in dünne Scheiben geschnitten, in guter Sauce drei Viertelstunden lang geschmort; darauf fügt man ein gut geschlagenes Ei hinzu, zwei Eßlöffel voll Mehl und einen Eßlöffel voll gehackte Petersilie. Alles wird gut durcheinandergerührt und sogleich aufgetragen.

Lammel- und Lammfleisch.

Gebratenes Hammelfleisch.

(Roast Mutton.)

Die Stücke, die am Meisten zum Braten im Ofen gebraucht werden, sind das Hinterviertel, Lende und Bein, oder Keule genannt, das Vorderviertel, die Schulter und dann das Rückenstück, wozu die beiden Lenden genommen werden. Jeder Theil, der nicht eßbar ist, sollte nett von der Außenseite abgetrennt und das Fleisch gut gewaschen und abgetrocknet werden; dann wird es in die Bratpfanne gelegt und etwas Wasser darunter geschüttet, um zuerst damit zu begießen; nachher wird mit dem eigenen Fett des Bratens begossen. Man rechnet beim Braten zwölf Minuten auf das Pfund Fleisch, wenn nämlich die Hitze so stark ist, wie sie sein sollte. Der Braten sollte nicht gleich gesalzen werden, dadurch wird er hart und es wird auch zu viel von dem Blut und Saft herausgezogen, man kann aber salzen, sobald er gut am braten ist. Wenn er anfängt, zu sehr zu bräunen, so legt man einen Bogen weißes Papier darauf. Man begießt öfters und etwa eine viertel Stunde vor dem Anrichten bestreut man den Braten mit Mehl und begießt ihn mit Butter. Das Fett wird von der Sauce möglichst gut abgeschöpft und dann noch etwas Mehl zu der Sauce gerührt. Johannisbeeren-Gelee oder ein anderes säuerliches Obstinus wird dazu gegeben.

Gebratene, ausgebeinte Hammelkeule.

(Boned Leg of Mutton roasted.)

Aus einer kleinen Hammelkeule werden die Knochen gelöst, ohne die Haut sehr zu zerreißen, wenn möglich; dann wird das meiste Fett abgeschnitten. In die Höhlung, woraus der Knochen genommen wurde, wird eine Füllung, wie für Geflügel eingestopft, etwas gehackte Zwiebel wird noch beigefügt. Dann wird

der Einschnitt am Beine zugenäht, damit das Füllsel nicht heransfällt. Das Fleisch wird auch noch fest umwickelt und zugebunden, dann in einer Bratpfanne mit einer Tasse voll Wasser in den Ofen gesetzt. Wenn es eine Weile gebraten hat, giebt man Salz und Pfeffer daran. Wenn der Braten gar ist, legt man ihn auf eine warme Schüssel, nimmt das Fett von der Sauce, giebt etwas Mehl und heißes Wasser dazu und trägt die Sauce in einer besonderen Schüssel auf, auch eine Schale mit Johannisbeeren-Gelee dazu.

Gekochte Hammelkeule.

(Boiled Leg of Mutton.)

Die Keule wird rein abgewaschen, vom Schenkelbein ein Ende abgeschnitten und die Knöchel glatt abgeschabt. Das Fleisch wird in einen Kochtopf gelegt mit genug Wasser, um es zu bedecken, und läßt es zwei bis drei Stunden lang gelinde kochen, schäumt es auch sorgfältig ab. Dann wird es vom Feuer genommen und in dem wohlverdeckten Topfe noch fünfzehn Minuten lang gelassen, sodaß es vom heißen Dampf noch mehr gar wird. Zu dem Fleisch wird als Sauce geschmolzene Butter gegeben, in welche eine Tasse voll Capern oder Nasturzien-Samenkapseln verrührt werden. Wenn die Kochbrühe zu Suppe gebraucht werden soll, so kann man während des Kochens etwas Salz zugeben; wenn nicht, so salzt man das Fleisch, wenn es zum Theil gar ist, kann es dann auch, in einem Stück Zeug eingeschlagen, kochen.

Geschmorte Hammelkeule.

(Braised Leg of Mutton.)

Bei dieser Vorschrift kann man verschieden verfahren; entweder das Lendenstück mit einer Füllung versehen, wo der Knochen herausgenommen ward, oder es ohne diese Zugabe kochen. Ein tiefer, eiserner Kessel wird mit einigen dünnen Speckscheiben ausgelegt, darüber werden einige gelbe Rüben, drei Zwiebeln, ein Bund würziger Kräuter und oben auf diese die Hammelkeule gelegt. Das Ganze wird mit noch einigen Speckschnitten bedeckt und mit einem halben Pint Wasser begossen. Ein festpassender Deckel wird aufgelegt und man läßt dies vier Stunden lang gelinde schmoren, indem man zuweilen von der Brühe über das Fleisch gießt; auch giebt man Salz und Pfeffer an das Fleisch, wenn es weich wird. Ist es gar, so seihet man die Sauce durch, rührt sie mit etwas Mehl ab, (es sollte braun sein) gießt einen Theil der Sauce über das Fleisch, bringt den Rest in einer Terrine auf die Tafel und giebt davon beim Vorlegen des Fleisches auf die Teller. Die Fleischschüssel wird am Rande mit kleinen Kartoffeln belegt, die in Olivenform geschnitten und in Butter gebraten wurden.

Hammelfeule wie Wildpret bereitet.

(Leg of Mutton à la Venison.)

Alles gröbere Fett wird von dem Fleische abgetrennt und dieses dann in ein tiefes, irdenes Geschirr gelegt und mit der folgenden Würze eingerieben: Ein Eßlöffel voll Salz und ebensoviel Seleriesalz, braunen Zucker, schwarzen Pfeffer, englischen Senf, Melkenpfeffer und würzige Kräuter, Alles gepulvert und gut vermischt. Darauf wird eine Tasse voll guter Essig langsam darübergegossen; man läßt dies an einem kühlen Orte, fest zugedeckt, vier oder fünf Tage lang stehen, wendet es jeden Tag öfter um und begießt mit der Brühe. Soll das Fleisch gebraucht werden, so wird ein Quart kochendes Wasser in einen Kessel geschüttet, ein flacher, umgekehrter Blechteller über das Wasser gedeckt und das Fleisch, wie es aus der Pökel kommt, darauf gelegt. Der Kessel wird dann oben fest mit einem Deckel verschlossen und so das Fleisch, welches nicht vom Wasser berührt werden darf, vier Stunden lang gedämpft. Eine Tasse Wasser wird noch an die Pökelbrühe gegeben und mit dieser Mischung begießt man das Fleisch. Wenn es gar ist, wird die Brühe unter dem Fleische mit Mehl verdickt und durch ein Sieb getrieben, dann mit dem Fleische aufgetragen. Johannisbeeren-Gelee wird in kleiner Schüssel dazugegeben, wie bei Wildbraten.

Dies ist ein vortreffliches Gericht, wenn die Anweisungen genau befolgt werden.

Hammelfeule in Dampf gekocht.

(Steamed Leg of Mutton.)

Die Keule wird gewaschen und in einem „Steamer“ gekocht, bis sie weich ist; darauf legt man sie in eine Bratpfanne, salzt und bestreut sie mit Mehl und stellt die Pfanne in einen heißen Ofen, um das Fleisch zu bräunen; das Wasser im Dampfkessel kann zu Suppe gebraucht werden. Zu dieser Speise wird Johannisbeeren-Gelee gegeben.

Hash von Hammelfleisch.

(Hashed Mutton.)

Von kaltem Hammelfleisch, welches nicht zu gar gekocht wurde, schneidet man das Magere in kleine Stücke und streut Salz und Pfeffer darüber. Die Knochen und anderen Reste werden mit einer Zwiebel und genug Wasser zum Bedecken, zu einer Sauce eingekocht, welche abgeschäumt und durch einen Durchschlag in einen Tiegel gerührt werden muß, worauf man das Fleisch hinzulegt. Unterdessen hat man einige Mohrrüben, weiße Rüben, Zwiebeln und Kartoffeln abgekocht; diese werden in Scheiben geschnitten und zu der Sauce und dem zer-

geschnittenen Fleisch gegeben. Den Tiegel setzt man dann auf das Feuer und läßt es gut durchhizen, aber nicht kochen, da das Fleisch schon einmal gekocht ward. Der Boden einer Schüssel wird mit gerösteten Brodscheiben bedeckt, Fleisch und Gemüse daraufgelegt und die Sauce darüber geschüttet.

Tomatoes verbessern das Gericht. Statt der anderen Gemüse kann man auch gekochte grüne Erbsen oder Lima-Bohnen zu dem Hash nehmen, oder man kann auch Gemüse separat kochen und mit auftragen.

Geröstete Hammelschnitte.

(Broiled Mutton Chops.)

Lendenstück vom Hammel, Pfeffer und Salz und ein kleines Stück Butter. Von dem Tenderloin werden die Bratenstücke (chops) abgeschnitten, das Fett nimmt man zum Theil davon und giebt ihnen eine nette Form; sie werden dann ein wenig geklopft und geebnet. Der Bratrost wird mit Fett eingerieben und auf ein klares Feuer gesetzt, dann legt man die Fleischstücke darauf. Während des Röstens müssen sie öfter gewendet werden; acht Minuten genügen zum Durchrösten. Sie werden mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in sehr heißer Schüssel aufgetragen; ein Stückchen Butter wird auf jeden Chop gelegt; gekochte Tomatoes können auch über die Schüssel gebreitet werden.

Gebratene Hammelschnitte. No. 1.

(Fried Mutton Chops. No. 1.)

In einer Bratpfanne auf dem Ofen läßt man zu gleichen Theilen Butter und Schmalz heiß werden, dann legt man gute Stücke Hammelfleisch, ohne viel Fett, hinein, die erst in Mehl gewälzt waren und läßt sie auf beiden Seiten recht braun werden, man kann sie auch in Ei und Crackerkrumen rollen. Vor dem Auftragen werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut und sehr heiß auf den Tisch gebracht. Will man eine Sauce machen, so nimmt man das überflüssige Fett von der Brühe in der Pfanne und verrührt diese mit einem angehäuften Löffel voll Mehl recht glatt, ohne Klumpen darin zu lassen, fügt dann eine Tasse Wasser oder Milch hinzu und läßt dies dick aufkochen; sie kann über das Fleisch gegossen oder in besonderer Schüssel aufgetragen werden. Gekochte Tomatoes werden auch oftmals über heiße gebratene oder geröstete Chops geschüttet.

Gebratene Hammelschnitte. No. 2.

(Fried Mutton Chops. No. 2.)

Die häutigen Theile und das Fett, wo es zu viel ist, werden nett abgeschnitten; dann wird Salz und Pfeffer über die Fleischstücke gestreut. Jedes Stück

wird in geschlagenes Ei getunkt und in Crackerkrumen gerollt, wieder in Ei getunkt und Krumen gewälzt, bis es damit dick überzogen ist. Eine tiefe Bratpfanne wird mit etwa einem Pfund Schmalz auf den Ofen gesetzt und das Fett erhitzt, wie zum Backen von Fettkuchen. In dieses Fett legt man die Chops, nur einige zur Zeit, da zu viele das Fett abkühlen, und läßt sie braun werden; sie werden heiß auf warmer Schüssel aufgetragen.

Gebackene Hammel-Coteletten.

(Mutton Cutlets. Baked.)

Sie werden wie zum Braten hergerichtet, dann in einer Backpfanne mit sehr wenig Wasser in den Ofen gestellt. Sie sollten rasch backen und öfter mit Butter und Wasser begossen werden. Eine braune Sauce wird gemacht und über die Coteletten gegossen.

Gebackene Hammelschnitten und Kartoffeln.

(Baked Mutton Chops and Potatoes.)

Einige gute Kartoffeln werden gewaschen und geschält, dann in Scheiben geschnitten von der Dicke eines Centstücks. Es hängt natürlich von der Anzahl der Personen ab, für welche gekocht wird, wie viel Kartoffeln zu nehmen sind; man kann wohl zwei oder drei auf die Person rechnen. Nachdem die Kartoffeln zerschnitten sind, wäscht man sie noch in Wasser zwei oder dreimal ab, um sie gründlich zu reinigen. Dann legt man sie in ebenen Schichten in ein passendes Backgeschirr von braunem Steingut. Jede Lage wird mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und genug kaltes Wasser zugegeben, um das Anbrennen zu verhüten. Dies Geschirr wird in einen sehr heißen Ofen gesetzt, in die oberste Abtheilung desselben, sodaß die Kartoffeln gleich braun werden. Einige schiere Stücke von der Lende, auf jede Person eins gerechnet, werden dann zugerichtet, indem man das meiste Fett abnimmt und sie mit kleinen Spießen in einer hübschen runden Form befestigt, sie werden dann auf die gebräunten Kartoffeln gelegt, nachdem man das Backgeschirr aus dem Ofen genommen hat; Salz, Pfeffer und etwas Wasser wird hinzugefügt, worauf das Ganze wieder in eine nicht zu heiße Stelle im Ofen zurückgestellt wird. Sind die Chops nun gut braun und überkrustet auf einer Seite, so werden sie umgekehrt, um auch die andere Seite zu bräunen; in drei Viertelstunden wird die Speise gar werden. Sollten während des Kochens die Kartoffeln zu trocken erscheinen, so kann man behutsam an einer Seite des Gefäßes etwas Wasser nachschütten, nur muß dieses heiß sein, nicht kalt, wie es zuerst an die Kartoffeln gegeben wird. Das Gefäß, in welchem dieses Gericht gebacken wird, muß sauber und nett aussehen, da es auf den Tisch

gebracht wird, Kartoffeln und Fleisch würden beim Ausschütten ihr gutes Aussehen verlieren. Wer dieses Gericht noch nie gegessen hat, kann sich von dem Wohlgeschmack desselben nicht die rechte Vorstellung machen. Während die Chops backen, tröpfelt der Saft auf die Kartoffeln und so wird das Ganze ungemein kräftig und schmackhaft.

Hammelfleisch-Rollen.

(Muttonettes.)

Vom Hammelbein werden Scheiben geschnitten, etwa einen halben Zoll dick; auf jede derselben wird ein Eßlöffel voll Füllung gelegt, bereitet aus Brodkrummen, Ei, Butter, Salz, Pfeffer, Salbei und Bohnenkraut. Die Scheiben werden aufgerollt, mit kleinen, hölzernen Spießen oder hölzernen Zahnstochern zusammengesteckt, damit die Füllung darin bleibt. Ein wenig Wasser und Butter wird mit diesen kleinen Rollen in einer Brat- oder Backpfanne in einen heißen Ofen gesetzt und drei Viertelstunden lang darin gelassen. Sie müssen öfters begossen werden, die Sauce wird dann verdickt, über die Röllchen gegossen und zusammen mit denselben auf einer mit Petersilie garnirten Schüssel aufgetragen.

Hammelfleisch auf irische Art gedämpft.

(Irish Stew.)

Nimmt zwei Stunden zum Fertigkochen. Bestandtheile: Zwei und ein halbes Pfund in Stücke verhacktes Hammelfleisch, acht Kartoffeln, vier weiße Rüben, vier kleine Zwiebeln und beinahe ein Quart Wasser.—Das Fleisch, von der Lende, wird in einen Tiegel gelegt und auf eine Schicht davon eine Lage von in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, immer abwechselnd, dann werden die Rüben und Zwiebeln darüber gelegt und fast ein Quart kaltes Wasser dazugeschüttet.

Man läßt dies, wohl bedeckt, brodeln, bis Alles weich ist, giebt es in eine Schüssel und trägt es heiß auf.

Hammelfleisch-Pudding.

(Mutton Pudding.)

Eine tiefe Pudding-Form wird mit einem Teig ausgelegt, zu welchem Rinderfett verwendet wurde; diese Bekleidung wird ausgefüllt mit dicken Stücken Hammelfleisch, kurz verhackt und eben abgeschnitten umher, oder man kann auch schiere Stücke Steaks von der Lende nehmen. Diese werden gewürzt mit Salz, Pfeffer, Thymian, etwas Petersilie und zwei feingehackten Zwiebeln; zwischen

die Fleischlagen kommen Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Wenn die Form gefüllt ist, legt man einen Deckel von Teig darüber, den man an den Rand des Teiges drückt, mit welchem die Form ausgelegt wurde; die Ränder müssen mit dem Daumen gut zusammengedrückt werden, dann werden sie mit dem Zeigefinger abwechselnd nach Außen und Innen gebogen, sodaß sie seilähnlich aussehen.

Dieser Pudding kann in einen Dampfkessel gestellt und so gar gekocht werden, es dauert ungefähr drei Stunden. Ist das Gericht fertig, so stülpt man es behutsam auf eine Schüssel um und giebt eine kräftige Sauce darüber.

Kleine Vögel sind sehr gut, in dieser Weise zubereitet.

Gehacktes Hammelfleisch.

(Scrambled Mutton.)

Zwei Tassen voll gehacktes Hammelfleisch, zwei Eßlöffel voll heißes Wasser, ein Stück Butter so groß wie eine Wallnuß. Wenn das Fleisch heiß ist, werden drei Eier in die Pfanne geschlagen und Alles verrührt, bis die Eier anfangen steif zu werden. Pfeffer und Salz wird zugegeben.

Scalloped Hammelfleisch mit Tomatoes.

(Scalloped Mutton and Tomatoes.)

Auf dem Boden eines irdenen Backgeschirres legt man eine Schichte Brodcrumen und darüber abwechselnd Schichten von kaltem Hammelfleisch, in dünne Stücke geschnitten und von Tomatoes, abgeschält und in Scheiben geschnitten; Salz, Pfeffer und Butter werden beim Einlegen darüber gethan. Die oberste Lage sollte aus Tomatoes bestehen, mit Brodcrumen überdeckt. Dies sollte drei Viertelstunden lang gebacken und dann gleich aufgetragen werden.

Bröschchen vom Lamm mit Tomatoes.

(Lamb Sweetbreads and Tomato Sauce.)

Die Bröschchen (sweetbreads) vom Lamm sind nicht oft zu haben, doch findet man sie zuweilen auf dem Markte in kleiner Anzahl und sind meistens sehr billig, da ihre Vorzüge nur wenigen Käufern bekannt sind. Sie werden in salzigem Wasser gut abgewaschen und fünfzehn Minuten lang aufgekocht, dann herausgenommen und abgekühlt; nun legt man sie, nett beschnitten, in eine Bratpfanne auf dem Ofen, mit eben Butter genug, um das Anbrennen zu verhüten, schwenkt sie um, bis sie von hellbrauner Farbe sind, giebt Pfeffer und Salz dazu und schüttet gekochte Tomatoes (tomato-sauce) mit auf die Schüssel, in welcher sie aufgetragen werden. (Man sehe: Saucen.)

Gebratenes Lammviertel.

(Roast Quarter of Lamb.)

Von einem guten Lamm-Hinterviertel wird ein Theil des Nierenfettes abgenommen, das untere Gelenk an das obere Bein festgespießt und dann in einem mäßig heißen Ofen durchhitzt, darauf mit Salz und Mehl bestreut und, mit etwas Wasser und Salz in der Pfanne, bei stärkerem Feuer gebraten, auch zuweilen begossen. Salat, (Lattig) grüne Erbsen und Münzsauce werden dazu gegeben.

Ein Lamm-Hinterviertel von sieben oder acht Pfund erfordert zwei Stunden zum Garwerden.

Die Lammbrust ist auch sehr wohlgeschmeckend, Manche ziehen sie dem Hinterviertel vor. Man muß sie eben so lange braten als das andere Stück, und sie wird ebenso servirt.

Die Sauce wird von der verdickten Bratenbrühe gemacht.

Münzsauce wird folgendermaßen gemacht: Frische, junge Blätter von grüner Münze (spearmint) werden von den Stengeln gestreift, gewaschen und abgetrocknet oder mit einem Tuch abgetrocknet, sehr feingehackt und in eine Saucenschüssel gelegt; zu drei Löffeln voll Münze nimmt man zwei Löffel voll gepulverten Hutzucker. Dies wird gemischt und bleibt einige Minuten stehen, worauf man sechs Eßlöffel voll Cider-Essig oder Weißwein-Essig darüber gießt. Diese Sauce sollte schon eine Weile vor dem Essen gemacht werden, sodaß der Münzgeschmack gut durchzieht.

Border-Viertel vom Lamm geröstet.

(To broil the Fore-Quarter of Lamb.)

Schulter und Brust sollten auseinandergeschnitten werden, damit sie eher durchbraten; man legt die fleischige Seite auf den Rost; deckt eine Blechplatte über das Fleisch und legt darauf noch ein Gewicht. Das Fleisch wird öfter umgekehrt, damit es nicht verbrennt und die Kohlen muß man öfters schüren, sodaß alle Theile gar werden; wenn man es austrägt, so kommt Butter, Pfeffer und Salz darüber, wie bei Beefsteak. Eine Rahmsauce wird dazu gemacht in folgender Weise:

Ein Eßlöffel voll Butter wird in einer Bratpfanne geschmolzen, dann ein Theelöffel voll Mehl eben und glatt darin verrührt, worauf man langsam eine Tasse kalte Milch dazu giebt; darauf läßt man dies einmal aufkochen, giebt Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie dazu und bringt die Sauce in einer Terrine auf den Tisch, recht heiß.

Gedämpftes Lammfleisch.

(Lamb Stew.)

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, etwa zwei Zoll im Quadrat; Fett wird nicht daran gelassen. Nachdem es gut gewaschen ist, wird es auf das Feuer gestellt mit genug Wasser, um es zu bedecken, und allmählig ins Kochen gebracht. Wenn es theilweise gar ist, giebt man noch Folgendes hinzu: Einige Schnitten gesalzenes Schweinefleisch, eine oder zwei fein geschnittene Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz und zwei oder drei rohe Kartoffeln, in zollgroße Stücke geschnitten; dies wird gut bedeckt und gekocht, bis Alles gar ist. Einige kleine Klöße, von Zwiebacksteig (biscuit) gemacht, werden hineingelegt, worauf man das Ganze noch fünfzehn Minuten länger kochen läßt. Die Sauce wird verdickt mit etwas Mehl in Milch verrührt; dann kann man die Speise auftragen.

Gepreßtes Lammfleisch.

(Pressed Lamb.)

Das Fleisch, entweder von der Schulter oder von der Keule, sollte am Morgen zum Kochen aufgestellt werden, mit Wasser genug zum Bedecken; wenn es zart wird, so giebt man Salz und Pfeffer zu und läßt es dann noch länger und recht weich kochen, bis das Wasser alle eingezogen ist. Nun legt man es in eine hölzerne Hackschale und hackt es fein wie Hach mit mehr Salz und Pfeffer, wenn nöthig, worauf man es in eine Brodpfanne thut, die Brühe davon nimmt und es an einen kühlen Platz stellt, sodaß es hart wird. Das Pressen kann dadurch geschehen, daß man eine flache Schüssel über das Fleisch legt, mit einem Bügel-eisen als Gewicht. Dies ist sehr gut als kalter Aufschnitt und von übriger Brühe kann man eine Suppe machen mit Beifügung von Gewürzen und Garten-gemüsen.

Croquetten von Leberbleibjeln.

(Croquettes of Odds and Ends.)

Diese werden von kleinen Resten und Bissen gemacht, die von verschiedenen Mahlzeiten übrig blieben und die nur zusammen noch ein Gericht ausmachen können. Zum Beispiel ein paar Löffel voll geschabtes Rauchfleisch mit Rahm, das magere Fleisch von einer Hammelfotelette, ein Löffel voll gehacktes Fleisch, zwei hartgekochte, kalte Eier, ein paar kalte, gehackte Kartoffeln, Kartoffelbrei, ein Hühnerbein, verschiedene Knorpel und harte Außenseiten, die vom Fleisch abfielen. All' dieses gut verhackt und gewürzt, mit einem rohen Ei, ein wenig Butter und Mehl und kochendem Wasser vermengt, dann zu Fricadellen gemacht, rund und etwas abgeplattet und in Butter braun gebraten, in einer Pfanne oder auf dem Bratroßt.

So können Reste von gekochtem Reis oder Hafergrütze, von frischem Fleisch oder gesalzener Zunge, von Speck und Schinken und von Geflügel oder von Brod verbraucht werden. Manche Hausfrauen würden sich wundern über das Ergebnis; eine angenehme Zugabe beim Frühstück oder Lunch könnte oft so hergestellt werden. Man servirt auf kleinen Stücken Toast mit Selleriestangen, wenn dieser zeitig ist.

Schweinefleisch.

Die besten Theile zum Braten und die auch gewöhnlich dazu gebraucht werden, sind: Das Lendenstück, das Bein, die Schulter, die Rippen und das Rückenstück. Der Schinken, die Schultern und Mittelstücke werden gewöhnlich gesalzen, gepökelt und geräuchert. Schweinefleisch sollte, mehr wie anderes, immer vollständig durchgekocht sein; wenn es noch im Geringsten ungar ist, so ist es ungesund zu essen.

Beim Aussuchen von Schweinefleisch zu beachten: Wenn die Schwarte dick und zähe ist, so daß man nicht leicht mit den Fingern Eindrücke machen kann, so ist es alt, wenn es frisch ist, so sieht es kühl und glatt aus; nur wenn die Thiere mit Mais gefüttert wurden, ist das Fleisch gut, wenn sie hauptsächlich Abfälle aus Brennereien erhielten, so ist das Fleisch nicht geeignet zum Aufbewahren. Von Oktober bis April ist die Jahreszeit zum Gebrauch von frischem Schweinefleisch. Bei dem Bereiten von Füllung zum Schweinefleisch werden mancherlei Kräuter gebraucht wie Salbei, Bohnenkraut, Thymian und Majoran; man findet sie, trocken und gepulvert in den größeren Apotheken, doch sind die im eigenen Garten gezogenen wohl immer frischer.

Gebratenes Spanferkel.

(Roast Pig.)

Die Füllung ist dieselbe, die man auch zum Geflügel nimmt („Füllung für Geflügel“) nur eine halbe, feingehackte Zwiebel wird noch hinzugegeben. Ein junges, sechs Wochen altes Ferkel wird inwendig und auswendig höchst sorgfältig gewaschen; in ein anderes Wasser wird ein Theelöffel voll Soda gegeben, und dies ebenfalls zum Waschen gebraucht, dann wird es noch einmal abgespült, mit reinem Handtuche abgetrocknet, inwendig mit Salz eingerieben und mit der bereitgehaltenen Füllung versehen, sodaß es voll und rund aussieht, wie vor dem Schlachten. Es wird dann zugenäht und kommt in knieender Lage in die Pfanne

mit den Beinen gebunden, wie sie sein sollten. Ein wenig heißes, salziges Wasser wird in die Pfanne gegossen; zuerst wird zum Begießen Butter und Wasser genommen, dann das Bratenfett aus der Pfanne. Wenn es anfängt, ganz über zu dampfen, so reibt man es öfter mit einem Löffchen, welches man in geschmolzene Butter taucht. Dies verhütet das Zerreißen der Haut, die dadurch eine gute Kruste erhält. Es muß zwei bis drei Stunden lang braten. Um Sauce zu machen, wird das meiste Fett abgeschöpft, dann in das in der Pfanne Gebliebene ein Eßlöffel voll Mehl gerührt, etwas Wasser zugegeben, wenn es zu dick ist und auch noch etwas Pfeffer; dann läßt man es noch einmal aufkochen. Darauf wird die Sauce durchgeseiht, und nach Gefallen, ein Glas Wein daran gegeben. Sie wird in einer Sauciere aufgetragen. Das Spanferkel legt man auf eine große flache Schüssel, umgiebt es rundum mit Petersilie oder Selleriespitzen; ein grüner Kranz davon wird dem gebratenen Schweinchen um den Hals gehängt und das Obere einer Selleriestange steckt man in seine Schnauze. Beim Vorlegen schneidet man zuerst den Kopf ab, dann spaltet man den Rücken, nimmt die Schinken und Schultern ab und zertheilt die Rippen.

Schweinebraten von der Lende.

(Roast Loin of Pork.)

Die Haut wird eingekerbt in Streifen, die etwa einen Zoll auseinander sind; das Fleischstück wird in eine Bratenpfanne gelegt mit sehr wenig Wasser unter dem Fleisch; zuerst darf das Feuer nicht zu stark sein, sonst wird die Haut hart, ehe das Fleisch durchhitzt ist. Wenn es mager ist, so sollte es in der Pfanne mit frischer Butter oder Schmalz überstrichen werden. Es kann eine Füllung gemacht werden von Brodkrumen, gehacktem Salbei und Zwiebeln, Pfeffer und Salz; es ist aber besser, dies auf einem Blech allein zu backen, da viele Leute eine Abneigung gegen den Geschmack dieses Krautes haben. Ein Lendenstück von ungefähr sechs Pfund im Gewicht muß zwei Stunden lang braten; etwas länger, wenn es sehr fett ist. Eine Sauce wird von dem Bratenfett gemacht, das man mit Mehl verrührt. Apfelmus und saueres Eingemachtes wird zu dem Braten gegeben.

Schweinebraten von der Keule.

(Roast Leg of Pork.)

Von einem jungen Schweine wird die Keule genommen, in dem Gelenk ein Einschnitt gemacht und dieser mit gehackter Salbei und Zwiebeln gefüllt mit Pfeffer und Salz daran. Wenn das Fleisch halb gar ist, wird die Haut eingekerbt, aber nicht bis in das Fleisch hinein. Apfelmus und Kartoffeln sollten dazu gegeben werden. Die Sauce wird ebenso gemacht wie bei Rinderbraten,

indem man das überflüssige Fett abnimmt und Mehl in die Bratenbrühe rührt. Wasser wird beigefügt, um sie dünner und gerade recht zu machen. In einer Saucenschüssel aufzutragen.

Gekochte Schweinskeule.

(Boiled Leg of Pork.)

Zum Kochen wählt man eine kleine, feste, schiere Keule, und reibt sie gut mit Salz; läßt sie damit eine Woche oder zehn Tage liegen, sie von Zeit zu Zeit wieder reibend und umwendend. Eine Stunde vor dem Kochen legt man sie in kaltes Wasser, wodurch die Farbe verbessert wird. Kauft man das Fleisch schon gesalzen, so muß man sich mit dem Auswässern nach der vorherigen Zeit des Einsalzens richten.

Es wird in großem Kochtopfe aufgesetzt, mit genügend Wasser, um es ganz zu bedecken; zuerst muß es langsam in's Kochen kommen und dabei gut abgeschäumt werden, dann so weiterkochen, bis es weich wird; läßt man es zu stark kochen, so wird der untere schmale Theil zu früh gar, lange vor dem Mitteltheile. Gelbe Rüben (carrots), weiße Rüben oder Pastinaken können mit dem Fleisch gekocht und zum Theil bei dem Garniren der Schüssel gebraucht werden.

Die Zeit: Für eine Keule von acht Pfund rechnet man drei Stunden zum Durchkochen, von der Zeit an, wo sie wirklich zum Kochen kommt; und immer muß man dieses nur gelinde unterhalten.

Pot-Pie von frischem Schweinefleisch.

(Fresh Pork Pot-Pie.)

Ein Rippenstück (spare rib) wird gekocht, nachdem man das Fett abgenommen und die Knochen eingeknackt hat. Der Schaum wird abgeschöpft, sowie er aufsteigt, und wenn das Fleisch weich wird, so giebt man Salz und Pfeffer daran. Eine halbe Stunde vor der Essenszeit wird die Brühe mit Mehl verdickt. In einen anderen Kessel giebt man nun die Knochen und die meiste Sauce, man läßt über dem Fleisch nur genug, um es bis zum ersten Absatz, der auf dem Ofen ruht, einen Zoll hoch zu bedecken; eine Kruste wird dazugegeben, der Topf fest zugedeckt und nun muß es fünfundvierzig Minuten lang stetig kochen. Um die Kruste zu machen, wird ein kleines Stück Butter in leichtem Teig verarbeitet, dieser dünn ausgerollt, in kleine, viereckige Platten verschnitten, die auf dem Backbrette zu weiterem Aufgehen liegen bleiben, bis sie ganz leicht sind. Kein Dampf sollte entweichen können beim Kochen und dieses sollte auf keinen Fall unterbrochen werden.

Gebratene Schweinsrippen.

(Roast Spare-Rib.)

Die rauhen Ende werden nett abgeschnitten, die Rippen in der Mitte eingeknackt und mit Salz und Pfeffer eingerieben und bestreut; darauf werden sie mit Butterfüllung belegt und zusammengeschlagen, fest zugenäht und dann mit einem Pint Wasser in einer Bratpfanne in den Ofen gesetzt, öfter begossen und umgekehrt, sodaß beide Seiten gleich gar und gut gebräunt werden.

Der Mörbraten.

(Pork Tenderloins.)

Die Tenderloins schmecken ganz unähnlich den anderen Theilen vom Schwein. Man kann sie braten oder rösten, bei der letzteren Weise wird ziemlich viel Butter darüber gethan, wenn sie auf die heiße Schüssel zum Auftragen gelegt werden. In der Pfanne brät man sie mit Schmalz und wendet sie um, damit sie ganz gar werden; dann nimmt man sie aus der Pfanne und hält sie heiß, bis die Sauce mit Mehl verrührt ward; wenn es nicht genug ist, giebt man noch etwas Butter oder Schmalz zu, rührt bis die Sauce braun ist und gießt dann auch noch etwas Milch oder Rahm hinein; dann wird dies über das Fleisch geschüttet. Auch etwas Worcester'shire Sauce kann noch nach Gutdünken zu der Sauce gebraucht werden.

Schweinefleisch-Coteletten.

(Pork Cutlets.)

Diese werden vom Beine abgeschnitten, die Haut abgetrennt, das Fleisch in nette Form gebracht und etwas geklopft, dann mit Salz und Pfeffer bestreut. Einige Eier werden gut auf einem flachen Geschirr verschlagen und eine Mischung von Brodkrumen, gehackten Zwiebeln und Salbei auf einem Teller bereit gehalten.

In einer Bratpfanne wird Schmalz oder Bratenfett auf den Ofen gesetzt und wenn es siedend heiß ist, werden die Coteletten hineingelegt, nachdem sie erst in Ei getunkt und dann in Krumen gewälzt waren. Sie werden zwanzig bis dreißig Minuten lang gebraten, dabei öfter umgekehrt. Nachdem sie aus der Pfanne genommen wurden, schöpft man das Fett von der Sauce, rührt sie mit etwas Mehl ab, läßt sie noch einmal aufkochen und schüttet sie auf die Schüssel um die Coteletten. Apfelmus wird mit diesem Gericht aufgetragen.

Man kann die Coteletten auch dämpfen (oder schmoren) statt sie zu braten. Man giebt dann etwas Wasser zu, läßt sie gelinde brodeln, bis sie vollständig gar sind und läßt sie gut bedeckt, außer wenn man abschäumen will.

Schweinefleisch-Schnitten mit gebratenen Äpfeln.

(Pork Chops and Fried Apples.)

Die „Chops“ (kleine, abgehackte oder abgeschnittene Stücke Schweinefleisch) werden mit Salz, Pfeffer und Salbei bestreut, dann in Brodkrumen umgekehrt; sie werden ungefähr zwanzig Minuten lang gebraten oder bis sie gar sind. Man legt sie dann auf eine Schüssel und, will man Sauce dazu haben, so giebt man einen Theil des Bratfettes in ein anderes Geschirr und rührt es mit Mehl ab. Dann werden Äpfel gebraten, die man geschält und in runde Scheiben von etwa dreiviertel Zoll Dicke geschnitten hat, sodaß das Kerngehäuse in der Mitte jedes Stückes bleibt, welches man dann heraussticht. Wenn sie auf einer Seite braun sind, so wendet man sie, wie Pfannenkuchen, auf einem besonderen Blech oder Deckel und läßt sie gar werden, man legt sie um die Chops oder auf eine Schüssel für sich.

Gebratene Schweinefleisch-Schnitten.

(Fried Pork Chops.)

Diese werden wie Hammelschnitten gebraten. Wenn man den Würstgeschmack mag, so streut man außer Pfeffer und Salz auch Salbei und Bohnenkraut darüber; will man Sauce haben, so schöpft man das obere Fett aus der Pfanne, giebt Mehl zu der Bratbrühe und zerrührt es bis keine Klumpen mehr darin sind, giebt noch Salz und Pfeffer und ein Pint süße Milch dazu, läßt sie aufkochen und gießt sie in eine Sauceenschüssel.

Schweinefleisch-Pastete.

(Pork Pie.)

Etwas einfacher Teig wird zurecht gemacht. Vom Lendenstück werden drei oder vier Pfund vom dicken Ende mit wenig Fett genommen, diese werden in sehr dünne Scheiben geschnitten, etwa drei Zoll lang und zwei Zoll breit, und eine Schicht davon in ein Backgeschirr gelegt. Eine Handvoll Petersilie wird gut gewaschen und feingehackt, auch eine Zwiebel. Ein wenig hiervon wird über das Fleisch gestreut, auch etwas Pfeffer und Salz. Eine andere Schicht von Fleisch wird hineingelegt, darüber die Würzen und so abwechselnd, bis das Geschirr angefüllt ist. Dann wird eine Tasse voll Kraftbrühe und Wasser darüber gegossen und einen oder zwei Löffel voll Catsup. Etwas Teig wird um den Rand des Geschirres gelegt, dann der Deckel von Teig darüber und nun wird das Gericht in einen heißen Backofen gestellt. Sollte der Teig zu braun werden, so setzt man das Gefäß an einen nicht so heißen Platz im Ofen oder deckt

Schreibpapier darüber; es muß zwei Stunden lang backen. Manche kochen das Fleisch erst eine Weile, ehe sie die Kruste darüber legen.

—Palmer House, Chicago.

Pot-Pie von Schweinefleisch.

(Pork Pot-Pie.)

Stücke von magerem, gesalzenen Schweinefleisch und einige Schnitten von fettem Salzfleisch werden mit heißem Wasser gut abgebrüht, um die salzige Schärfe zu mildern. Darauf wird das Fleisch in einem Kessel mit kaltem Wasser aufgesetzt und eine Stunde lang gekocht, fest zugedeckt, dann wird Pfeffer dazu gegeben; auch ein halbes Duzend Kartoffeln, in Viertel geschnitten, legt man noch hinein. Wenn Alles wieder im Kochen ist, werden Klöße hineingelegt, nach dem folgenden Rezept gemacht:

Ein Pint saure oder Buttermilch, zwei gutverschlagnene Eier, ein Theelöffel voll Salz, einen knappen Theelöffel voll Soda in einem Eßlöffel voll Wasser aufgelöst und soviel Mehl, um einen festen Teig zu machen. Dies wird bei Löffeln voll in die kochende Brühe gesetzt und muß dann noch vierzig Minuten weiter kochen.

Schweinefleisch und Bohnen. (Gebaden.)

(Pork and Beans. Baked.)

Zwei Quart weiße Bohnen werden am Abend vor dem Gebrauch verlesen und dann über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht. Am Morgen wäscht man sie und gießt anderes Wasser darüber, läßt sie damit siedend heiß werden, dann gießt man das Wasser ab und anderes, heißes, darauf. Mit den Bohnen läßt man ein Stück gesalzenes Schweinefleisch mit tiefen Einschnitten kochen, genug für fünf oder sechs Scheiben. Dies sollte langsam kochen, bis die Bohnen weich, aber nicht breiig sind, dann wird ein Eßlöffel voll Molasses und ein Theelöffel voll Soda zugegeben, Alles gut durchgerührt, in ein tiefes Gefäß geschüttet und anderthalb Stunden gebacken. Wenn man kein Schweinefleisch mitbacken will, kann man die Bohnen salzen, während sie kochen und ein Stück Butter zugeben, wenn man sie in den Ofen setzt.

Bostoner Art, Schweinefleisch und Bohnen zuzubereiten.

(Boston Pork and Beans.)

Ein Quart kleine, weiße Bohnen wird sorgfältig verlesen und über Nacht in kaltem Wasser geweicht. Am Morgen werden sie abgewaschen, noch einmal in anderem Wasser abgespült und dann mit reichlich kaltem Wasser und einem kleinen Stück Soda, nicht größer als eine Bohne, aufgesetzt. Wenn sie kochen, wird

das Wasser nochmals abgeschüttet und sie werden in anderem Wasser fünfzehn Minuten lang gekocht, oder bis die Haut aufspringt, wenn man sie herausnimmt und darüber bläst. Nun läßt man die Bohnen abträufeln, thut sie in einen irdenen Topf mit einem Eßlöffel voll Salz, bedeckt sie mit heißem Wasser und legt ein Pfund gesalzenes Schweinefleisch in die Mitte, welches erst in heißem Wasser abgebrüht und in der Haut eingekerbt wurde, um die Stellen für die Schnitten bemerklich zu machen. Der Topf wird in einen heißen Ofen gestellt, worin man den Inhalt sechs Stunden backen läßt. Der Ofen darf nur mäßig heiß sein, siedendes Wasser wird nachgegossen, wegen der Verdunstung, damit die Bohnen feucht bleiben. Wenn das Fleisch eine Kruste bekommt und gar aussieht, so wird es herausgenommen, damit es nicht auseinander fällt bei all zu langem Backen.

Gesalzenes Schweinefleisch zu braten.

(Fried Salt Pork.)

Dies wird in dünne Scheiben geschnitten und in kaltem Wasser etwas ausgezogen, dann in Mehl umgedreht und gebraten, bis es eine härtliche Kruste erhält. Will man es schnell bereiten, so gießt man kochendes Wasser über die Schnitten, läßt sie damit einige Minuten lang stehen, seihet sie ab, wälzt sie in Mehl und brät sie. Von dem Fett in der Pfanne gießt man das meiste ab und rührt dann in die Pfanne zwei Eßlöffel voll Mehl, ein Pint Milch, Pfeffer und Salz, wenn dies vielleicht zu sehr ausgezogen war; dies läßt man aufkochen und gießt es in eine Saucenschüssel. Ein Theelöffel voll gehackte Petersilie giebt der Sauce ein appetitliches Ansehen.

Gesalzenes Schweinefleisch geröstet.

(Grilled Salt Pork.)

Man nimmt ganz dünne Schnitten von dem dicken Theile eines gesalzenen Seitenstückes, von weißem Ansehen und nur wenig mit Magerem gestreift, hält eine nach der andern auf einer Gabel vor ein starkes Feuer, um es schnell zu rösten; es wird öfter in ein Gefäß mit kaltem Wasser getaucht, damit das Fett abfließt und es zart wird. Jedes Stück sollte, wenn es fertig ist, in eine warme, bedeckte Pfanne gelegt werden und, wenn Alles gar ist, muß es heiß aufgetragen werden.

Gebratener Schinken mit Eiern.

(Fried Ham and Eggs.)

Dünne Schnitten von Schinken werden in eine heiße Bratpfanne gelegt, nachdem man die Schwarte oder Haut abgeschnitten hat. Man wendet sie oft, bis sie eine gute Kruste haben und giebt wohl Acht, daß sie nicht anbrennen; in drei Mi-

nuten sind sie gar genug. Man legt sie auf eine heiße Schüssel, dann gießt man das Fett aus der Pfanne, schöpft das obere ab und gießt dies wieder in die inzwischen gut ausgespülte Pfanne. Die Eier werden erst in eine Untertasse geschlagen, jedes allein, damit nicht etwa ein schlechtes zwischen die guten kommt, man läßt sie auch einzeln in das kochende Fett gleiten. Zu wenden braucht man sie nicht, man gießt mit einem Kochlöffel das heiße Fett über die obere Seite; dies öfter wiederholt, macht sie gar genug. Drei Minuten genügen zum Durchbraten; das Weiße muß noch durchsichtig sein, so daß das Dotter durchscheint. Sie werden mit einer kleinen Blechschippe herausgenommen, das Fett wird abgossen und, wenn das Weiße etwa zerseht und zu braun ist in den äußeren Rändern, so werden diese abgetrennt. Ein Ei (Spiegelei) wird auf jede Schinkenschnitte gelegt und die Schüssel recht heiß auf den Tisch gebracht.

Kalter Speck und Eier.

(Cold Bacon and Eggs.)

Eier und Speck, die etwa von einer früheren Mahlzeit übrig blieben, können in sparsamer Weise verwendet werden, wenn man sie zusammen fein verhackt und frische oder kalte, gestampfte Kartoffeln dazugiebt mit etwas Specksauce, wenn man diese hat, und dies dann zu kleinen Bällen formt. Diese werden in rohem Ei und Crackerkrumen gerollt und in derselben Art wie Eier, in der Pfanne auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Heiß aufzutragen; gut als Vorkost.

Fleischreste zu verwerthen.

(Scrappel.)

Dies ist ein recht schmackhaftes Gericht. Kopf, Herz und andere magere Abfälle von Schweinefleisch werden gekocht, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen trennt. Fett, Knorpel und Knochen werden herausgesucht und das Fleisch wird feingehackt. Die Brühe, worin es gekocht wurde, stellt man kalt, nimmt später die dichte Fettlage von der Oberfläche ab und setzt sie wieder zu Feuer. Wenn sie kocht, wird das gehackte Fleisch hineingeschüttet, gut gepfeffert und gesalzen. Nachdem dies aufgekocht hat, verdickt man es mit Maismehl, in der Art, wie man Brei (mush) davon macht, indem man es langsam durch die Finger gleiten läßt, damit keine Klumpen entstehen. Dieses wird eine Stunde lang, bei beständigem Umrühren, gekocht und nachher läßt man es noch, auf dem Ofen zurückgestellt, langsam weiter brodeln. Wenn es genug gekocht hat, schüttet man das Ganze in eine lange, viereckige, nicht zu tiefe Blechpfanne, wodurch es in Form gebracht wird. Bei kaltem Wetter hält sich dies Wochen lang. In Scheiben geschnitten und gebraten, wie man es bei „Mush“ thut, giebt es ein angenehmes und dabei billiges Frühstücksgericht.

Einen gepökelten Schinken zu backen.

(To bake a Ham. Corned.)

Ein mittelgroßer Schinken wird zehn oder zwölf Stunden lang ausgewässert, dann schneidet man alles Unansehnliche von der Oberfläche, trocknet ihn ab und bedeckt ihn dick mit einem Teig, aus Mehl und Wasser gemacht. Er wird in ein irdenes Backgeschirr gelegt und in mäßig heißem Ofen gebacken. Wenn er gar ist, wird die Teigkruste behutsam abgenommen, eine Krause von ausgeschnittenem Papier um das Kniegelenk befestigt und geriebenes Brot über die fette Oberfläche des Schinkens gestreut, oder man giebt ihm eine Glasur und verziert ihn mit allerlei Grünzeug. Der Schinken muß vier oder fünf Stunden backen; er behält so einen viel feineren Geschmack, als wenn er gekocht wird.

Schweinsfüße einzumachen.

(Pigs' Feet Pickled.)

Zwölf Schweinsfüße werden rein abgeschabt und gewaschen, dann in einen Topf gelegt mit genug heißem (aber nicht kochendem) Wasser um sie zu bedecken. Wenn sie theilweise gar sind, wird Salz dazu gegeben. Um sie ganz weich zu kochen, gebraucht man vier bis fünf Stunden. Sie werden dann in einen Steintopf gepackt und mit heißem, gewürztem Essig begossen. In ein oder zwei Tagen kann man sie gebrauchen. Will man sie zum Frühstück haben, so spaltet man sie, macht einen Teig von zwei Eiern, einer Tasse Milch, Salz, einem Theelöffel voll Butter und Mehl genug, um den Teig ziemlich steif zu machen; jedes Stück wird hineingetunkt und in heißem Schmalz gebraten. Oder man tunkt es in geschlagenes Ei und Mehl. Dies ist ein gutes Gericht, kalt oder warm zu essen.

Gekochter Schinken.

(Boiled Ham.)

Zuerst wird aller Staub und Schimmel entfernt durch Abwischen mit einem groben Tuche. Dann weicht man den Schinken eine Stunde lang in kaltem Wasser ein, worauf er gründlich abgewaschen wird. Man schneidet mit scharfem Messer die verhärtete Oberfläche vom oberen und unteren Ende des Schinkens ab. Dann wird er mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und langsam zum Kochen gebracht und so gehalten; zwanzig Minuten Zeit werden auf jedes Pfund Fleisch gerechnet. Es erfordert vier Stunden, um einen Schinken von zwölf Pfund Gewicht gehörig gar zu kochen. Ungarer Schinken ist ein ungesundes Essen. Wenn der Schinken warm aufgetragen werden soll, so wird die Haut abgeschält und der Schinken auf eine Schüssel gelegt, die fette Seite nach

oben, dann wird die Oberfläche mit Flecken von gestoßenem, schwarzem Pfeffer übertupft. Auch werden einige ganze Nellen hineingesteckt.

Soll der Schinken kalt genossen werden, so läßt man ihn im Topfe bis das Wasser kalt ist, worin er gekocht wurde. Dies macht ihn saftiger. Er wird in derselben Weise aufgetragen wie der heiße.

Gerösteter Schinken.

(Broiled Ham.)

Der Schinken wird in dünne Scheiben geschnitten, weniger als einen viertel Zoll dick. Die Haut wird nett von jedem Stück abgeschnitten, ebenso der vom Rauch verhärtete Rand. Wenn der Schinken sehr salzig ist, so legt man ihn eine Stunde lang vor dem Kochen in kaltes Wasser, dann reibt man ihn mit einem trockenen Tuche ab. Schinken sollte nie in heißem oder lauwarmem Wasser ausgewässert werden, weil davon das Fleisch zähe wird.

Die Stücke werden nun über einem starken Feuer geröstet und dabei fortwährend umgedreht. In fünf Minuten sind sie fertig und sollten dann direkt von dem Roste auf einer warmen Schüssel mit ein wenig Butter und etwas Pfeffer auf jedem Stücke aufgetragen werden. Wenn man Schinken oder Speck nach dem Braten oder Rösten bei dem Feuer stehen läßt, wird das Fleisch bald zähe und verliert die wohlschmeckenden Säfte.

Auch kalter, gekochter Schinken läßt sich sehr gut rösten und Manche ziehen ihn zu diesem Gebrauche dem rohen vor.

Gehackter Schinken im Topfe.

(Potted Ham.)

Auf zwei Pfund mageren Schinken rechnet man ein Pfund fetten, zwei Theelöffel voll gestoßene Muskatblüthe, eine halbe, zerriebene Muskatnuß und etwas mehr als einen halben Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer.

Der Schinken wird verhackt, das Magere und Fette zusammen, in dem obigen Verhältniß und dann in einem Mörser feingestoßen, dann mit dem Cayenne-Pfeffer, der Muskatnuß und Muskatblüthe gewürzt; diese Mischung wird dann in ein tiefes Backgeschirr gethan und eine halbe Stunde lang gebacken; darauf packt man es fest in einen Steintopf, füllt den Topf mit gereinigtem Schmalz auf und deckt ihn dicht zu; ein Stück dickes Papier wird noch darüber geklebt.

Wenn dies gut gewürzt wird, hält es sich im Winter eine lange Zeit und ist sehr gut als Beilage zum Butterbrod und auch in anderer Weise zu verwenden.

LOUISA
CATHERINE
ADAMS

MRS. MARTIN VAN BUREN.

MRS.
ANDREW
JACKSON.

MRS. LETITIA CHRISTIAN TYLER.

MRS.
PRESIDENT
HARRISON.

Bologna-Wurst. (Gefocht.)

(Bologna Sausage. Cooked.)

Zwei Pfund mageres Schweinefleisch, zwei Pfund mageres Kalbfleisch, zwei Pfund frisches, mageres Rindfleisch, zwei Pfund fettes, gesalzenes Schweinefleisch, ein Pfund Rindernierenfett, zehn Eßlöffel voll gepulverter Salbei und je eine Unze Peterfilie, Bohnenkraut, Majoran und Thymian gemischt. Zwei Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, ebensoviel schwarzen Pfeffer, eine geriebene Muskatnuß, ein Theelöffel voll Nelken, eine feingehackte Zwiebel, Salz nach Geschmack. Fleisch und Fett werden gehackt oder gemahlen, dann gewürzt und in Ochsen Därme gestopft; diese werden zugebunden und an verschiedenen Stellen eingepriekelt, damit der Dunst entweichen kann. Darauf werden sie in heißes, nicht kochendes Wasser gelegt, welches man allmählich zum Sieden bringt, worauf man sie eine Stunde lang gelinde kochen läßt. Dann werden die Würste herausgenommen und zum Trocknen in der Sonne auf reines, frisches Heu oder Stroh gelegt. Die Würste werden dann mit Del oder geschmolzener Butter eingerieben und in einem kühlen, trockenen Keller aufbewahrt. Will man sie länger als eine Woche halten, so reibt man die Außenseite mit Pfeffer oder Ingwer ein, was vor dem Gebrauch wieder abgewaschen wird. Sie werden ohne weiteres Kochen aufgetragen. Man schneidet runde Scheiben und legt Citronenscheiben um den Rand der Schüssel, da Manche gerne die Wurst mit dem Saft essen. Auch geräuchert ist sie sehr gut.

Wurst, wie sie auf dem Lande gemacht wird.

(Country Pork Sausage.)

Sechs Pfund mageres, frisches Schweinefleisch, drei Pfund Fett vom Rückenfleisch, drei Eßlöffel voll Salz, zwei von schwarzem Pfeffer, vier Eßlöffel voll gestoßener und gesiebter Salbei, zwei von Bohnenkraut. Das magere und fette Schweinefleisch wird gut zusammenverhackt, die Gewürze werden mit der Hand durchgemischt, dann muß man schmecken, ob das Verhältniß derselben recht ist. Die Mischung wird darauf in Hüllen gestopft, entweder in die gereinigten Eingeweide des Schweines, oder in lange, enge Beutel von starkem Muslin, groß genug, um eine Portion Wurst für eine Familie zu halten. Diese werden mit dem Fleisch angefüllt, in geschmolzenes Schmalz getaucht und an einen kühlen, trockenen, dunklen Platz gehängt. Manche Leute ziehen vor, das Fleisch in Steintöpfe zu packen mit geschmolzenem Schmalz darüber und gut verdeckt, um es dann herauszunehmen, wenn es gebraucht wird. Kleine, runde Platten werden mit den Händen daraus geformt und dann braun gebraten. Manche mögen gerne noch mehr Würze daran wie Nelken, Muskatnuß und Muskatblüthe, doch ist dies Geschmackssache.

—M a r i o n S a r l a n d.

Würst zu braten.

(To fry Sausages.)

Ein kleines Stück Butter oder Schmalz wird in der Bratpfanne geschmolzen, die Würste werden mit der Gabel gestochen durch mehrere Stellen der Haut, dann in das kochende Fett gelegt und öfter umgedreht, damit sie nicht plazen; in zehn Minuten sind sie braun und gar genug. Noch ein Mittel, das Aufplazen der Würste zu verhüten ist, sie mit kaltem Wasser aufzustellen und allmählig zum Siedepunkt kommen zu lassen, dann das Wasser abzugießen und sie zu braten. Bratwürste kann man auch in einer Pfanne im Ofen braten; sie werden dann, wenn sie anfangen braun zu werden, öfter umgedreht; auf diese Weise vermeidet man den Dunst und starken Geruch im Hause. Ein Pfund wird in einem heißen Ofen nach zehn Minuten gar und braun.

Schwartemagen.

(Head Cheese.)

Man kocht den Vorderkopf, die Ohren und Füße und gute Stückchen, die vom frischen Schinken eines erst geschlachteten Schweines abgeschnitten wurden, so lange bis das Fleisch fast von den Knochen fällt. Darauf sucht man die Knochen heraus und verhackt das Fleisch ziemlich grob in einer großen Hackschale, worauf es mit Pfeffer, Salz, Salbei und Bohnenkraut (savory) gewürzt wird. Dann wird es wieder in den Kessel gethan mit eben genug von der Kochbrühe, um das Anbrennen zu verhüten und gut durchwärmt und gemischt. Nun giebt man es in einen starken Muslin-Beutel, preßt diesen zwischen zwei flachen Gegenständen, oben mit einem beträchtlichen Gewicht beschwert. Wenn das Ganze kalt und fest ist, kann man es in Scheiben schneiden und kalt aufsetzen oder auch in Essig aufwärmen.

Schinken und Speck zu pökeln. (Eine Preis-Anweisung.)

(To cure Ham and Bacon. A Prize Recipe.)

Für jede hundert Pfund Schinken macht man eine Pökelbrühe von zehn Pfund Salz, zwei Pfund braunem Zucker, zwei Unzen Salpeter, einer Unze rothem Pfeffer und vier bis vier und einer halben Gallone Wasser—gerade genug um die in ein wasserdichtes Gefäß gepackten Schinken zu bedecken, oder daß die Salzbrühe stark genug wird um ein frisches Ei zu tragen, d. h. a u f dem Wasser. Zuerst werden die Schinken mit Salz eingerieben und in ein Faß gelegt. Man nimmt die obigen Bestandtheile, stellt sie in einem Gefäß über das Feuer und läßt sie heiß werden, indem man sie öfters umrührt und allen Schaum entfernt.

Man läßt sie zehn Minuten kochen, dann abkühlen und gießt sie nun über das Fleisch. Nachdem dasselbe in dieser Brühe fünf bis sechs Wochen gelegen hat nimmt man es heraus, wässert es, reibt es ab und räuchert es von zwei bis drei Wochen. Wenn kleine Stücke Speck zwei Wochen lang in dieser Pöfel bleiben ist es genügend.

Schinken und Fische zu Hause zu räuchern.

(To smoke Hams and Fish at Home.)

Man nimmt ein großes Faß, verstopft alle Spalten und befestigt nahe dem Boden desselben einen Querstock, auf welchen man das Fleisch hängen kann. In die Seite des Fasses, nahe dem oberen Ende schneidet man ein Loch zum Hereinsehen einer eisernen Pfanne, die mit Hickoryholz-Sägemehl und Stückchen von grünem Holz angefüllt wird. Nun dreht man das Faß um, hängt das zum Räuchern bestimmte Fleisch auf den Querstock, setzt die eiserne Pfanne durch die Oeffnung, legt ein Stück glühendes Eisen in dieselbe, bedeckt es mit Sägemehl und es ist Alles bereit. Ein großer Schinken muß zehn Tage darin bleiben und der Rauch stark gehalten werden. Um Schinken am besten zu halten, näht man sie in grobe Tücher und streicht diese mit Kalbtüchle an.

Englischen Speck zu pökeln.

(To cure English Bacon.)

Diese Weise wird „trockenes Pökeln“ genannt und wird der New England- oder Yankee-Art, zubereitete Pöfelbrühe über das Fleisch zu gießen, weit vorgezogen. Erstlich sollte das Schwein nicht zu groß oder fett sein; nicht über zwei hundert Pfund Gewicht. Nachdem es gereinigt und abgekühlt ist, nimmt man für jede hundert Pfund vier Pfund Salz, ein viertel Pfund Salpeter und vier Pfund Zucker. Mit dieser Mischung muß jedes Stück tüchtig gerieben und dann in ein dichtes Faß oder Zuber gepackt werden. Hier formt sich aus den Säften des Fleisches eine Brühe, genügend um das Fleisch damit zu begießen, welches man zwei oder dreimal die Woche thun muß und dabei jedes Stück umdrehen.

Dieses Speck bekommt den feinsten Geschmack beim Räuchern mit Schwarz-Birken-Spähnen. Wo diese nicht zu haben sind, ist Hickoryholz das nächst beste. Der Rauch von Kornkolben giebt ihm einen starken Geschmack, welchen englische Besucher hier sehr unangenehm finden. Es nimmt drei bis vier Wochen, diesen Speck gehörig zu räuchern.

— Berkshire Anweisung.

Schweinefett auszufieden.

(To try out Lard.)

Man zieht sorgfältig die Haut von dem Fett ab, schneidet es in kleine Stücke, thut es in einen Kessel oder eine Pfanne, gießt eine Tasse voll Wasser darauf

und setzt es auf das Feuer, wo es sich langsam auflösen wird. Man muß es fleißig umrühren und es langsam kochen lassen, bis nichts wie kleine, braune Brocken überbleiben. Diese entfernt man nun mit einem durchlöcherten Schaumlöffel und giebt etwas Salz hinzu, um das Fett zu setzen. Dann seigt man es durch ein grobes Tuch in Töpfe. Man darf nicht vergessen, fortwährend aufzupassen und immer von unten heraufzurühren, bis das Salz zugegeben wird. Dann setzt man es auf dem Ofen zurück. Anbrennen giebt ihm einen sehr schlechten Geschmack.

Saucen und Beigaben.

Butter-Brühe.

(Drawn Butter.)

Butter-Brühe ist die Grundlage von den meisten gewöhnlichen Saucen. Man gebrauche hierzu eine bedeckte Pfanne, am besten eine mit Porcellan bekleidete. Man nimmt ein viertel Pfund von der besten, frischen Butter, schneidet sie in kleine Stückchen und vermischt sie mit einem Löffel voll Mehl. Wenn dieses gründlich gemischt ist, thut man es in die Pfanne und gießt eine halbe Tasse heißes Wasser zu. Die Saucenpfanne wird nun zugedeckt und in eine große Blechpfanne voll kochendem Wasser gesetzt. Hier muß sie fortwährend geschwenkt werden, (immer in derselben Richtung) bis die Butter geschmolzen ist und zu kochen beginnt. Jetzt läßt man es ruhig stehen, bis es aufkocht.

Wenn das Feuer zu heiß ist, wird die Butter ölig.

Wenn die Butter und das Mehl nicht gut gemischt sind, wird die Sauce klumpig.

Wenn zu viel Wasser zugethan wird, wird sie dünn und schwach. Alle diese Mängel muß man vorsichtig verhüten.

Bei Butter, die für süße oder Pudding-Saucen bestimmt ist, kann man Milch statt Wasser gebrauchen.

Tartar-Sauce.

(Tartare Sauce.)

Das Gelbe von zwei rohen Eiern, eine halbe Theetasse voll echtes Olivenöl, drei Eßlöffel voll Essig, ein Eßlöffel voll Senf, ein Theelöffel voll Pfeffer, ein Theelöffel voll Salz, ein Theelöffel voll Zwiebelsaft, ein Eßlöffel voll gehackte Kapern und ein Eßlöffel voll gehackte saure Gurken. Dieses wird wie Mayonnaise-Sauce zusammengemischt und die gehackten Bestandtheile zuletzt hinein gethan. Diese Sauce ist gut bei gebratenem oder gekochtem Fisch, gekochter Zunge, Fisch-Salat und kann auch bei gebratenem und geröstetem Fleisch gebraucht werden.

Eiersauce oder weiße Sauce.

(Egg Sauce, or White Sauce.)

Man mische zwei Eßlöffel voll gesiebtes Mehl mit einer halben Theetasse voll warmer Butter. Auf das Feuer stellt man eine Pfanne mit einem Pint süßer

Milch, einem Theelöffel voll Salz und etwas Pfeffer. Wenn dieses zum Kochen kommt, gebe man die Butter und das Mehl dazu und rühre es tüchtig, bis es so dick wie Rahm wird. Nun thue man drei hartgekochte und zerhackte Eier, die vorher zubereitet sind, hinein, lasse sie gut heiß werden und trage sie in einer Sauciere auf. Man kann auch Rahm statt Butter nehmen. Ohne die Eier wird dieses dasselbe als „Weiße Sauce.“

Austern-Sauce.

(Oyster Sauce.)

Man nimmt ein Pint Austern und stellt sie in ihrem eigenen Saft auf das Feuer, bis sie anfangen zu kochen. Dann nimmt man die Austern heraus und thut sie in ein warmes Geschirr. Zu dem Saft giebt man nur eine Tasse voll Milch oder Rahm, zwei Eßlöffel voll kalte Butter, etwas Cayenne Pfeffer und Salz und verdickt ihn mit einem Eßlöffel voll Mehl. Darauf läßt man den Saft aufkochen und thut die Austern wieder hinein.

Austern-Sauce wird mit Fisch, gekochtem Turkey, Hühnern und gekochtem weißen Fleisch aller Art gebraucht.

Hummer-Sauce.

(Lobster Sauce.)

Die Koralle und die Eier des Humers werden in einen Mörtel gethan, zu einer ebenen Masse zerstoßen und durch ein Sieb gerieben. Man schmilzt nun ein viertel Pfund frische Butter mit einem Weinglas voll Wasser oder Eßig, thut einen Eßlöffel voll zubereiteten Senf und etwas Salz und Pfeffer dazu und rührt die Koralle und die Eier hinein. Ein wenig von dem Fleisch des Humers, fein gehackt, kann auch dazu gerührt werden.

Sauce für Lachs und anderen Fisch.

(Sauce for Salmon and other Fish.)

Eine Tasse Milch, mit einem Eßlöffel voll mit kaltem Wasser angefeuchteter Maizstärke verdickt, wird zum Kochen gebracht. Dazu kommen die Säfte des Lachses, ein großer Löffel voll Butter, ein rohes, geschlagenes Ei, der Saft einer halben Citrone und Muskatblüthe und Cayenne-Pfeffer nach Geschmack. Das Ei wird nach der Butter und dem Saft in die Milch gethan. Nun nimmt man es von dem Feuer, gewürzt, und läßt es drei Minuten bedeckt in heißem Wasser stehen. Zuletzt wird der Citronensaft zugegeben und die Sauce dann sofort aufgetragen. Man gießt sie ganz über und um den Lachs.

Sauce für gekochten Stockfisch.

(Sauce for boiled Cod.)

Man nimmt ein viertel Pint kochendes Wasser und ebensoviel Milch zu diesem. Während es kocht, rührt man zwei Eßlöffel voll Butter und einen Eßlöffel voll angefeuchtetes Mehl dazu, dann das verhackte Gelbe eines gekochten Eies und ein rohes, geschlagenes Ei. Es wird nun sogleich vom Feuer genommen und mit Salz, Pfeffer, etwas gehackter Petersilie und dem Saft einer Citrone gewürzt. Man setzt es darauf, bedeckt, fünf Minuten in kochendes Wasser (aber nicht auf das Feuer) und rührt es öfters. Ein Theil der Sauce wird über den Fisch gegossen und der Rest in ein Geschirr gethan. Es sollte dies mit Kartoffelbrei aufgetragen werden.

Fisch-Sauce. No. 2.

(Fish Sauce. No. 2.)

Man bereitet ein Pint geschmolzene Butter und thut dazu einen Eßlöffel voll Pfeffer- oder Worcester-shire-Sauce, etwas Salz und sechs hartgekochte Eier. Die Sauce wird über den gekochten Fisch gegossen und mit Citronenscheiben belegt. Sehr schmackhaft.

Fisch-Sauce. No. 3.

(Fish Sauce. No. 3.)

Eine halbe Tasse voll Butter-Brühe, ebensoviel Essig, zwei Eßlöffel voll Tomato-Catsup, etwas Salz und ein Eßlöffel voll bereiteten Senf. Man kocht dies zehn Minuten.

Sellerie-Sauce.

(Celery Sauce.)

Zwei Eßlöffel voll Mehl mit einer halben Theetasse voll Butter gemischt, werden in ein Pint kochende Milch gerührt. Man nimmt drei Sellerie-Köpfe, schneidet sie in kleine Stückchen und kocht sie einige Minuten in Wasser, welches man dann abgießt. Es wird nun der Sellerie in die Milch und Butter gethan und fünf bis zehn Minuten auf das Feuer gestellt und umgerührt. Dieses ist mit gekochtem Geflügel sehr gut. Eine andere Weise ist die folgende: Der Sellerie wird ganz weich gekocht und durch ein Sieb gerieben. Man thut ein Eigelb mit dem geseihten Saft einer Citrone in eine Schüssel und schlägt es gehörig. Dazu kommt der Sellerie und ein paar Löffel voll von der Brühe, in welcher das Geflügel gekocht wurde. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Kapern-Sauce.

(Caper Sauce.)

Die Kapern müssen ein wenig verhackt werden, wenn sie nicht sehr klein sind. Man bereitet ein halbes Pint geschmolzene Butter, in welche man die Kapern und einen großen Löffel voll von dem Saft aus der Flasche, in der sie verkauft wurden, hinzuthut. Man läßt sie gerade zum Kochen kommen und trägt sie in einer Suppenschüssel auf. Rasturzien, obgleich größer, sind Kapern sehr ähnlich und können hierzu gebraucht werden, sind sogar von Manchen vorgezogen. Sie wachsen an einer rankenden Winde und werden der Blüthen halber und auch zum Einmachen gezogen. Wenn sie wie Kapern verwendet werden sollen, müssen sie feiner gehackt werden. Wenn keines von Beiden zu haben ist, kann man ein paar gehackte, saure Gurken an ihrer Stelle in der Sauce gebrauchen.

Brod-Sauce.

(Bread Sauce.)

Eine Tasse voll alte Brodkrumen, eine Zwiebel, zwei Unzen Butter, Pfeffer und Salz und etwas Muskatblüthe. Die Zwiebel wird feingesehtitten und in Milch weich gekocht. Dann wird die Milch auf die Brodkrumen geschüttet und eine Stunde stehen gelassen. Darauf thut man die Milch und das Brod mit der Zwiebel nebst Pfeffer, Salz und Muskatblüthe in eine Saucenpfanne, läßt es kochen und trägt es auf. Diese Sauce kann bei Moorhuhn (Grouse) gebraucht werden und ist sehr gut. Rebhuhnbraten mit Brodkrumen, in Butter gebräunt und mit etwas Preiselbeeren- oder Johannisbeeren-Gelee aufgetragen, schmeckt sehr gut.

Tomato-Sauce.

(Tomato Sauce.)

Man nimmt eine Quart-Ranne Tomatoes, setzt sie in einer Kochpfanne mit einem Stückchen Zwiebel, zwei Nelken und etwas Pfeffer und Salz auf das Feuer, läßt sie zwanzig Minuten kochen, nimmt sie dann ab und giebt sie durch ein Sieb. In einer zweiten Pfanne schmilzt man eine Unze Butter und streut dabei einen Eßlöffel voll Mehl herein und rührt sie dann, bis sie braun wird und etwas schäumt. Der Tomato-Brei wird hineingethan und ist nun bereit zum Auftragen. Ausgezeichnet zu Hammelrippchen, Rindfleischbraten etc.

Zwiebel-Sauce.

(Onion Sauce.)

Es werden ein Eßlöffel voll Mehl und eine halbe Tasse Butter zusammengethan und bearbeitet, bis es leicht wird: dann werden nach und nach zwei Tassen

Milch zugegeben. Man muß dieses fortwährend rühren, bis es anfängt zu kochen; dann rührt man vier weichgekochte und feingehackte Zwiebeln hinein. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Gebraucht mit gekochtem Kalbfleisch, Geflügel oder Hammelfleisch.

Chili-Sauce.

(Chili Sauce.)

Zwei Duzend reife Tomatoes, drei grüne Pfefferschoten oder ein halber Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, eine feingeschnittene Zwiebel und eine halbe Tasse Zucker. Dieses wird zusammen gekocht, bis es dick wird, dann zwei Tassen voll Essig hineingethan und das Ganze durchgeseiht. Nun setzt man es wieder auf das Feuer, giebt einen Eßlöffel voll Salz und einen Theelöffel je von Ingwer, von Nelkenpfeffer, Nelken und Zimmet hinzu und läßt es noch fünf Minuten kochen. Es wird dann abgenommen und in Glasflaschen eingeseigt. Dieses ist sehr gut.

Münz-Sauce.

(Mint Sauce.)

Man nimmt die frischen, jungen Blätter der Krause-Münze, von den Stengeln abgestreift, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuch. Man hackt sie nun sehr fein, thut sie in eine Saucenschüssel, giebt auf jede drei Eßlöffel voll Münze zwei voll Zucker, mischt dies und läßt es einige Minuten stehen. Dann gießt man sechs Eßlöffel voll guten Cider- oder Weißwein-Essig darüber. Die Sauce sollte längere Zeit vor dem Gebrauch angefertigt werden, damit der Geschmack der Münze gut durchziehen kann. Sehr gut mit Lammbraten.

Scharfe braune Sauce.

(Sharp brown Sauce.)

Man thut in eine Kochpfanne einen Eßlöffel voll gehackte Zwiebel, drei Eßlöffel voll guten Cider-Essig, ebensoviel Catsup, sechs Eßlöffel voll Wasser, etwas Salz und Pfeffer und eine halbe Tasse Butter, in welche ein Eßlöffel voll gesiebtes Mehl gerührt wird. Dieses wird gekocht, bis es dick ist. Diese Sauce ist sehr schmackhaft mit gekochtem Fleisch, Fisch und Geflügel.

Bechamel-Sauce.

(Bechamel Sauce.)

In einen Kochtiegel kommen drei Eßlöffel voll Butter, drei von gesiebttem Mehl, ein viertel Theelöffel voll Muskatnuß, zehn Pfefferkörner, ein Theelöffel voll Salz. Man rührt dieses gut durcheinander und fügt dann noch drei Schei-

ben Zwiebel, zwei Scheiben Gelberüben, zwei Stückchen Petersilie, ebensoviel Thymian, ein Lorbeerblatt und ein halbes Duzend zerschnittene Schwämme oder Pilze hinzu. Das Ganze wird mit einem Pint Kraftbrühe oder Wasser und einer Tasse voll süßem Rahm angefeuchtet. Man setzt es auf den Ofen und läßt es eine halbe Stunde gelinde kochen und paßt gut auf, daß es nicht anbrennt. Dann seihst man es durch ein Sieb. Ausgezeichnet mit gebratenem Fleisch oder Fisch.

St. Charles Hotel, New Orleans.

Maitre d'Hotel Sauce.

(Maitre d'Hotel Sauce.)

Man bereitet eine Tasse voll Butter-Brühe, giebt den Saft einer Citrone, sowie zwei Eßlöffel voll gehackte Zwiebeln, drei Eßlöffel voll gehackte Petersilie, einen Theelöffel voll gepulverten Thymian oder Bohnenkraut und etwas Salz und Pfeffer dazu. Dieses läßt man gelinde kochen und rührt es gut um. Ausgezeichnet mit allerlei Fisch.

Weinsauce für Wildpret.

(Wine Sauce for Game.)

Ein halbes Glas Johannisbeeren-Gelee, ein halbes Glas Portwein, ebensoviel Wasser, ein Eßlöffel voll kalte Butter, ein Theelöffel voll Salz, den Saft einer halben Citrone, etwas Cayenne-Pfeffer und drei Nelken. Man läßt es alle einige Minuten zusammen kochen und thut den Wein dazu, nachdem es durchgeseiht ist. Ein paar Eßlöffel voll der Brühe des Bratens können dazugegeben werden. Diese Sauce ist vorzüglich mit Hirschbraten.

Tabor House, Denver.

Hollandaise-Sauce.

(Hollandaise Sauce.)

Eine halbe Theetasse voll Butter, der Saft einer halben Citrone, das Gelbe von zwei Eiern, ein Bißchen Cayenne-Pfeffer, eine halbe Tasse kochendes Wasser und ein halber Theelöffel voll Salz. Die Butter wird zu Rahm geschlagen und das Gelbe der Eier nacheinander hineingegeben; dann der Citronensaft, Pfeffer und Salz und Alles gut geschlagen. Die Schüssel, worin diese Mischung ist, wird in eine Pfanne mit kochendem Wasser gestellt. Man schlägt es nun mit einem Schaumschläger (egg-beater), bis es anfängt dick zu werden, was ungefähr eine Minute dauert. Dann giebt man das heiße Wasser dazu und rührt immer fort, bis es dick wird und auch noch einige Minuten, nachdem es von dem Feuer genommen worden ist. Man muß aufpassen, daß es nicht zu lange kocht. Dieses ist mit gebackenem Fisch sehr gut.

Miß Parloa.

Johannisbeeren-Gelee-Sauce.

(Currant Jelly Sauce.)

Drei Eßlöffel voll Butter, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Sellerie, zwei Eßlöffel voll Essig, eine halbe Tasse Johannisbeeren-Gelee, ein Eßlöffel voll Mehl, ein Pint Kraftbrühe, Salz und Pfeffer. Man kocht die Butter und die Zwiebel bis die Letztere anfängt zu färben; dann fügt man das Mehl und die Kräuter hinzu und rührt, bis es braun wird; dann die Kraftbrühe und läßt es zwanzig Minuten gelinde kochen. Man seiht es durch und schöpft das Fett ab. Nun thut man das Gelee hinein und rührt das Ganze, bis das Gelee aufgelöst ist. Es wird dieses mit Wildpret aufgetragen.

Braune Sauce.

(Brown Sauce.)

Eine äußerst schwachhafte Sauce für Fleisch wird auf folgende Art bereitet: Man schneidet eine große Zwiebel in Scheiben und brät sie in Butter bis sie braun ist. Dann bedeckt man die Scheiben mit der Brühe, die vom Rindfleischbraten überbleibt und giebt Senf, Salz und Pfeffer, und, wenn gewünscht, einen Eßlöffel voll Worcesterhire Sauce dazu. Dieses läßt man aufkochen und wenn es zu dick ist, verdünnt man es mit etwas Kraftbrühe oder Bratenfsauce oder auch heißem Wasser mit Butter. Es wird, wenn fertig, durch ein feines Sieb gegossen. Man kann natürlich eine größere Quantität, als hier angegeben, zubereiten.

Sauce aus eßbaren Schwämmen.

(Mushroom Sauce.)

Man wäscht ein Pint kleine Schwämme, entfernt die Stengel und äußeren Häute, kocht sie langsam in Kalbfleischbrühe, Milch oder Rahm, thut eine Zwiebel dazu und würzt mit Pfeffer, Salz und ein wenig Butter in Mehl gerollt. Es verbessert den Geschmack, wenn man ein paar Schwämme die Nacht vorher einsalzt, um den Saft herauszuziehen. Beim Zubereiten nimmt man nur die Schwämme, die oben eine matte Perlen-Farbe haben und auf der unteren Seite von einem blassen Roth angehaucht sind. Wenn ein giftiger dabei ist, wird die Zwiebel in der Sauce schwarz. In solchem Falle wirft man das Ganze fort. Diese Sauce wird bei Geflügel, Rindfleisch oder Fisch gebraucht.

Apfel-Mus.

(Apple Sauce.)

Wenn das Mus mit Fleisch aufgetragen werden soll, bereitet man es auf folgende Art. Man kocht die Äpfel ganz weich und verrührt sie gründlich, sodaß

sich keine Klümpchen mehr darin befinden. Dann wird Zucker und auf jedes Pint Mus ein Eßlöffel voll Gelatine, in Wasser aufgelöst, zugegeben. Man gießt das Mus in Schüsseln und wenn es kalt ist, wird es steif wie Gallert und kann auf einen Teller aufgesetzt werden. Auch Kronsbeeren können auf diese Weise zubereitet werden. Manche ziehen dieses dem gewöhnlichen Kochen vor.

Apfel, auf folgende Art gekocht, sehen auf dem Thee-Tisch sehr zierlich und appetitlich aus. Man nimmt feste, runde Grünäpfel, schält sie und schneidet sie in Hälften. Darauf legt man sie in eine flache Pfanne mit genug kochendem Wasser, um sie zu bedecken, und einer Tasse voll Zucker auf jede sechs Apfel. Jede Hälfte sollte auf dem Boden der Pfanne liegen und von den anderen entfernt sein, damit die Form nicht beschädigt wird. Man läßt sie langsam kochen, bis die Stücke ganz weich sind und legt sie dann vorsichtig in ein Geschirr. Den Saft läßt man noch eine halbe Stunde kochen, gießt ihn über die Apfel und trägt sie kalt auf. Einige Stückchen Citronenschale in dem Saft gekocht, verbessern den Geschmack. Diese Gerichte sind sehr passend zu Schweine- und Gänsebraten.

Cider Apfel-Mus.

(Cider Apple Sauce.)

Man läßt vier Quart neuen Cider-Essig auf zwei Quart einkochen, dann thut man genug geschälte und in Viertel geschnittene Apfel dazu, um den Kessel anzufüllen, und läßt das Ganze fünf Stunden über einem nicht sehr starken Feuer kochen. Zimmt kann zugethan werden, wenn man es wünscht. Dieses ist mit allen Arten Fleisch gut.

Apfelmus nach alter Mode.

(Old-Fashioned Apple Sauce.)

Man schält und zerhackt zwölf mittelgroße Apfel, thut sie in ein tiefes Puding-Geschirr und schüttet eine angehäuften Kaffeetasse voll Zucker und eine Tasse voll Wasser darauf. Nun setzt man sie in den Backofen und bäckt sie langsam zwei Stunden oder noch länger, bis sie eine dunkelroth-braune Farbe annehmen. Dieses ist so gut wie Eingemachtes.

Kronsbeeren-Mus.

(Cranberry Sauce.)

Ein Quart Kronsbeeren, zwei Tassen Zucker und ein Pint Wasser. Die Kronsbeeren werden gewaschen und mit dem Wasser in einer bedeckten Pfanne auf das Feuer gesetzt. Man läßt sie gelinde kochen, bis jede Beere offen geplatzt ist; dann nimmt man den Deckel der Pfanne ab, giebt den Zucker hinzu und läßt

das Ganze zwanzig Minuten, unbedeckt kochen. Die Kronsbeeren müssen von der Zeit an, wo sie auf das Feuer gesetzt werden, nicht angerührt werden. Dieses ist eine zuverlässige Anweisung, die Kronsbeeren äußerst wohlschmeckend zuzubereiten. Sehr gut mit Buterbraten oder Wildpret.

Apfel-Pfannkuchen.

(Apple Omelet.)

Apfel Pfannkuchen mit Schweinebraten aufgetragen, ist höchst wohlschmeckend. Man nimmt neun große, saure Äpfel, vier Eier, eine Tasse Zucker, einen Eßlöffel voll Butter und Zimmt; andere Gewürze nach Belieben. Die Äpfel werden sehr weich gekocht und verrührt, daß keine Klumpen bleiben, dann, während sie noch warm sind, giebt man die Butter und den Zucker dazu, läßt sie abkühlen und thut die geschlagenen Eier hinein. Dieses wird braun gebacken. Man kann das Ganze in einer Pfanne oder auch Theile in mehreren Pfannen backen. Sehr gut.

Gewürzter Essig.

(Flavored Vinegars.)

Fast alle Gewürze, die zu Fleisch und Salat gebraucht werden, können mit wenig Mühe und Kosten in Essig präparirt werden und dieser ist dann immer fertig, um Würze und Säure zu geben.

Dragon, Basilikum, Pimpinella, Münze, Salbei, Thymian, Majoran, u. s. w. können gebraucht werden, indem man drei Unzen von irgend einer dieser Pflanzen, wenn sie in Blüthe sind, in eine Gallone scharfen Essig legt; nach zehn Tagen kann der Essig durchgeseiht und in Flaschen zum Gebrauch aufbewahrt werden.

Sellerie und Cayenne-Pfeffer können so gebraucht werden, wenn man drei Unzen des Samens in obiger Weise behandelt.

Gurken-Essig.

(Cucumber Vinegar.)

Bestandtheile: Zehn große Gurken oder zwölf kleinere, ein Quart Essig, zwei Zwiebeln, zwei Schalotten, ein Eßlöffel voll Salz, zwei Eßlöffel voll Pfeffer, einen viertel Theelöffel voll Cayenne Pfeffer.

Art des Zubereitens: Die Gurken werden geschält und zerschnitten und mit dem Essig in einen Steintopf oder ein gläsernes Gefäß mit weiter Oeffnung gelegt. Die Zwiebeln und Schalotten werden auch zerschnitten und mit den anderen Sachen dazugethan. Man läßt dies vier oder fünf Tage stehen und kocht es auf. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Stück baumwollenes

Zeug gegossen und in kleinen, wohlversiegelten Flaschen aufbewahrt. Dieser Essig ist bei Saucen und gehacktem Fleisch gut zu gebrauchen, verbessert auch sehr den Salat und ist gut mit kaltem Fleisch.

Curry-Pulver.

(Curry Powder.)

Um Curry-Pulver zu machen, nimmt man eine Unze Ingwer, eine Unze Senf, eine Unze Pfeffer, drei Unzen Coriandersamen, drei Unzen indischen Saffran (turmeric), eine halbe Unze Cordemume, eine viertel Unze Cayenne-Pfeffer, eine viertel Unze Zimmet und eine viertel Unze Kümmel. Alles dies wird in einem Mörser fein verstoßen, durchgeseibt und in festverforkten Flaschen aufbewahrt.

Man kann dieses Pulver fertig in der Apotheke kaufen, was freilich viel bequemer ist, als es zu Hause zuzubereiten.

Curry-Sauce.

(Curry Sauce.)

Ein Eßlöffel voll Butter, ebensoviel Mehl, ein Theelöffel voll Curry-Pulver, eine große Zwiebel Scheibe, eine große Tasse voll Kraftbrühe, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Zwiebel wird fein verschnitten und in Butter braun gebraten. Das Mehl und das Curry-Pulver werden zugegeben; nach einer Minute des Rührens auch die Brühe nebst Pfeffer und Salz. Dies läßt man fünf Minuten lang gelinde kochen. Diese Sauce ist vortrefflich mit geröstetem oder gebratenem Fleisch oder Fisch.

Butter zu bräunen.

(To brown Butter.)

Ein Klumpen Butter wird in einer heißen Bratpfanne umgeschwenkt, bis sie braun ist. Dann rührt man gebräuntes Mehl hinein, bis es glatt ist und zu kochen anfängt. Man gebraucht dies, um Bratensauce und Anderem dunkle Farbe zu geben.

Mehl zu bräunen.

(To brown Flower.)

Das Mehl wird auf einem blechernen Bleeteller ausgebreitet, auf den Ofen oder in einen sehr heißen Backofen gesetzt und beständig gerührt, wenn es anfängt, sich zu färben, bis es ganz durch braun ist.

Dies sollte man immer zur Hand haben und in gut verdeckten Gläsern aufheben; es ist ausgezeichnet zum Färben und Verdicken bei vielen Speisen.

Senf zu machen.

(To make Mustard.)

Man kocht Essig und vermischt damit, durch tüchtiges Rühren, vier Eßlöffel voll Mehl, einen halben Theelöffel voll Zucker, einen Eßlöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll Butter.

Französischer Senf.

Drei Eßlöffel voll Senfmehl und ein Eßlöffel voll gepulverter Zucker werden gut zusammengemischt, dann ein Ei dazugeschlagen, bis Alles glatt ist; darauf eine Tasse Essig, wenig zur Zeit und das Ganze glatt verrührt. Dies wird unter beständigem Rühren auf den Ofen gesetzt, wo man es drei oder vier Minuten kochen läßt. Wenn es abgekühlt ist, giebt man einen Eßlöffel voll vom besten Olivenöl dazu und zwar recht sorgfältig, sodaß Alles eben bleibt. Dies ist vortrefflich.

—M r s. D. K i e g e l.

Rüchen-Pfeffer.

(Kitchen Pepper.)

Man mischt eine Unze gemahlener Ingwer, eine halbe Unze von schwarzem Pfeffer, ebensoviel von Zimmet, von Muskatnuß und Nelkenpfeffer, einen Theelöffel voll gemahlene Nelken und sechs Unzen Salz. Man verwahrt dies in einer festverforkten Flasche.

—T h e C a t e r e r.

Kokusnuß zum Gebrauch zu bereiten. (Für Pies, Puddings, etc.)

(Prepared Coconut. For Pies, Puddings, etc.)

Um eine Kokusnuß zuzubereiten, schneidet man erst ein Loch hinein an dem Ende, wo die Oeffnungen der Nußschale sind und läßt die Milch herauslaufen. Dann löst man das Fleisch durch Klopfen an allen Seiten. Die Nuß wird aufgeschlagen und das Fleisch herausgenommen; man legt dieses in einen kühlen, offenen Backofen über Nacht oder einige Stunden, zum Trocknen, dann werden die Stücke gerieben. Wenn mehr gerieben wurde, als man gerade gebrauchen will, so streut man Zucker darüber und breitet es an einem kühlen, trockenen Orte aus. Nachdem es trocken ward, kann man es in trockenen Büchsen oder Flaschen wochenlang gut aufheben.

Gewürze.

(Spices.)

I n g w e r ist die Wurzel eines Strauches, der zuerst in Asien bekannt wurde und der jetzt in West Indien und der Sierra Leona gezogen wird. Der Stamm wird drei bis vier Fuß hoch und stirbt jedes Jahr ab. Es giebt zwei

Arten von Ingwer, der weiße und der schwarze; die Verschiedenheit entsteht durch die mehr oder mindere Sorgfalt bei der Auswahl oder Zubereitung der Wurzeln, welche immer im Winter ausgegraben werden, wenn der Stamm verwelkt ist. Der weiße Ingwer ist der beste.

Z i m m e t ist die innere Rinde eines sehr schönen Baumes, auf der Insel Ceylon zu Hause, welcher zwanzig bis dreißig Fuß hoch wird und ein Alter von Jahrhunderten erreicht.

G e w ü r z n e l k e n, englisch cloves, wachsen auf den Molucca Inseln. Der Name cloves wird von clavis (Nagel) abgeleitet, da das Gewürz in seiner Form einem Nagel ähnlich ist. Die Ostindier nennen es „changkek“, von dem chinesischen „techengkia“ (wohlriechende Nägel.) Die Nelken oder Nägelein wachsen auf geraden, glattstämmigen Bäumen, die bis zu vierzig Fuß hoch werden. Die Nelken sind nicht die Früchte dieses Baumes sondern die Blüthen, welche gesammelt werden, ehe sie sich entfaltet haben.

N e l k e n p f e f f e r, englisch allspice, und so genannt, weil der Geschmack verschiedener Wurzeln darin vereinigt ist, wächst im Ueberfluß an dem gleichnamigen Baum, der in Süd Amerika und in West-Indien heimisch ist. Von einem einzigen Baume hat man schon einhundertundfünfzig Pfund der Gewürzbeeren gesammelt. Sie haben, wenn reif, eine violette Farbe.

S c h w a r z e r P f e f f e r ist die getrocknete Beere einer Schlingpflanze, einheimisch in Ost-Indien. Weißer Pfeffer ist dieselbe Beere, von der äußeren Haut oder Hülle befreit. Rother oder Cayenne-Pfeffer wird gemacht durch das Zermahlen der Kapsel oder des Samengehäuses einer tropischen Pflanze, die aber jetzt in allen Erdtheilen gezogen wird.

M u s k a t n u ß ist der Kern einer kleinen, glatten, birnenförmigen Frucht, die auf einem Baume der Molucca-Inseln und anderen Theilen des Ostens wächst. Die Bäume fangen im siebenten Jahre an zu tragen und bleiben fruchtbar bis sie siebenzig oder achtzig Jahre alt sind. Der Kern der Frucht oder die Nuß ist von einer hellgelben Schale umgeben, die eine weiche, scharlachrothe Hülle hat. Diese wird in kleinen Platten getrocknet und dann mace oder Muskatblüthe genannt. Die besten Muskatnüsse sind dicht und fest und es fließt Del aus, wenn man mit der Nadel hineinsticht.

Kräuter zum Wintergebrauch.

(Herbs for Winter.)

Kräuter zum Aufbewahren für den Winter, wie Salbei, Bohnenkrant, Thymian, Münze oder andere feine Kräuter, sollten in der rechten Zeit frisch gesammelt oder auf dem Markte angeschafft werden. Man muß sie gut verlesen und

alle schadhafte Zweiglein und Blätter fortwerfen. Dann werden sie gewaschen und geschüttelt, in kleine Bündel zusammengemacht, in dünnem Zeug oder Netzen eingebunden (um den Staub abzuhalten) und an einem warmen, trockenen Orte aufgehängt mit den Blätterspitzen nach unten. In einigen Tagen sind sie dann ganz trocken und leicht zu zerreiben. Man kann sie auch in einen abgekühlten Ofen legen, bis sie vollständig darin trocken werden. Dann werden alle Blätter und die feinen Spitzen der Stengel abgepflückt und in reine, trockene Gläser mit weiter Oeffnung gepackt; wenn man diese Kräuter gebrauchen will, reibt man sie fein und schüttelt sie durch ein Sieb. Es ist sehr rathsam, sie gleich nach dem Trocknen in Gläser zu thun, da die Einwirkung der Luft sie weniger kräftig und wohlgeschmeckend macht.

Fleischspeisen und ihre Beigaben.

(Meats and their Accompaniments.)

Zu gebratenem Rindfleisch: Gedämpfte Tomatoes, geriebener Meerrettig, gekochte Kronsbeeren, Senf, Gurken.

Zu Schweinebraten: Apfelmus, Kronsbeeren.

Zu Kalbsbraten: Gedämpfte Tomatoes, Champignons, Zwiebeln, gekocht oder gedämpft, gekochte Kronsbeeren. Meerrettig und Citronen sind gut.

Zu Hammelbraten: Kapernsauce, Johannisbeeren-Gelee.

Zu gekochtem Hammelfleisch: Gekochte Zwiebeln, Kapernsauce.

Zu gekochtem Geflügel: Brod-Sauce, Zwiebel-Sauce, Citronen-Sauce, Kronsbeeren, Gelee's und Rahm-Sauce.

Zu Lammbraten: Münz-Sauce.

Zu Puterbraten: Gekochte Kronsbeeren, Johannisbeeren-Gelee.

Zu gekochtem Puter: Austern-Sauce.

Zu Wildpret oder wilden Enten: Kronsbeeren, Johannisbeeren-Gelee oder dieses Gelee mit Portwein gewärmt.

Zu Gänsebraten: Apfelmus, Kronsbeeren, Trauben- oder Johannisbeeren-Gelee.

Zu frischen, gekochten Makrelen: Stachelbeeren-Compot.

Zu gekochtem Goldkarpfen (bluefish): Weiße Rahm-Sauce, Citronen-Sauce.

Zu geröstetem Maifisch (shad): Champignon-Sauce, Petersilie oder Eier-Sauce.

Zu frischem Lachs: Grüne Erbsen, Rahm-Sauce.

Eingemachte saure Gurken sind gut mit allen Braten; überhaupt sind sie eine passende Beigabe zu allen Fleischgerichten.

Spinat sollte zum Kalbfleisch gegeben werden; grüne Erbsen passen zu Lammfleisch.

Citronensäure ist immer gut bei allen ziemlich flau schmeckenden Fischsorten. Auch sind Citronen, in kleine Würfel geschnitten und in Buttersauce mitgekocht, zu Hühnerfleisch recht angenehm.

Gemüse, die zu verschiedenen Gerichten passen.

(Vegetables appropriate to different Dishes.)

Kartoffeln gehören zu allen Fleischspeisen. Zu Geflügel passen sie gut als Brei. Süßkartoffeln sind am Besten zu Braten gegeben, ebenso Zwiebeln, Wintersquash, Gurken und Spargel.

Gelberüben (carrots), Pastinaken, weiße Rüben, Spinat und Kohl werden meistens mit gekochtem Fleisch gegessen und Mais, Rotherüben, Erbsen und Bohnen passen ebensowohl zu gekochtem als zu gebratenem Fleisch. Gestampfte Rüben sind gut zu Schweinebraten und zu gekochtem Fleisch; Tomatoes in verschiedener Zubereitung können mit allen Fleischgerichten gegeben werden, besonders mit Braten.

Warme Gerichte zum Frühstück.

(Warm Dishes for Breakfast.)

Die folgende Liste von warmen Speisen für den Frühstückstisch kann bei der Auswahl zu Rathe gezogen werden:

Geröstetes Beefsteak, geröstete Fleischschnitten (chops), geröstetes Huhn, gerösteter Fisch, geröstete Wachteln auf Toast, gebratene Schweinefleisch-Lenden-schnitten, gebratene Schweinsfüße, gebratene Auster, gebratene Clams, gebratene Leber mit Speck, gebratene Coteletten, gebratenes Schweinefleisch, gebratener Schinken mit Eiern, Kalbscoteletten, Bratwurst, Gefröse als Fricassee, Nieren als Fricassee, Puter- oder Hühner-Hash, Rindfleisch-Croquetten, Hash von gepökeltem Rindfleisch, Stockfisch-Ballen, Stockfisch mit Rahm, gedämpftes Fleisch auf Toast, Spiegeleier auf Toast, Pfannkuchen, gekochte Eier und Eier in verschiedener Zubereitung.

Pflanzenkost zum Frühstück.

(Vegetables for Breakfast.)

Kartoffeln, auf verschiedene Art bereitet, gekochte Tomatoes, gedämpfter Mais, rohe Radieschen oder Rettige, rohe Gurken und Tomatoes in Scheiben geschnitten, Brunnenkresse, Salat.

Dem Frühstücksmahle beizufügen sind: Hafergrützen-Brei, gerollter Weizen, Hominy oder Maismehl-Brei, diese mit Milch, Rahm, Zucker und Syrup.

Allerlei Gebäck kann gewählt werden, wie Köllchen, Fettkuchen, Muffins, Waffeln, Maismehl-Pfannkuchen und anderes.

Als Getränke sind passend: Kaffee, Chocolate, Kakao oder Thee, wenn er gewünscht wird.

Feine Blumen, in einer Vase und frisches Obst sind auf dem Frühstückstisch besonders zierend und angenehm.

Salate.

Alles was zu Salaten gebraucht wird, sollte frisch sein und vom Besten; die Gartengewüse, Del und Butter; Fleisch, Fisch und Geflügel gut gekocht; reiner Essig von Cider oder Wein—kurz, Alles muß erster Klasse sein, wenn man wirklich vorzüglichen Salat machen will.

Die Gartengewächse, die zu Salat gebraucht werden, sind: Rothe Rüben, Zwiebeln, Kartoffeln, Kohl, Lattich, Sellerie, Gurken, Linsen, Haricots, Winter-Kresse, Erbsen, französische Bohnen, Rettig, Blumenkohl; alle diese eignen sich zu Salat, wenn sie nach den weiter unten folgenden Anweisungen zubereitet werden.

Der Kerbel ist ein Kraut, welches in allen Salaten gefunden wird, welche ein französischer gourmet zubereitet; keinem wirklichen Feinschmecker ist es unbekannt, und dem Salate besonders giebt dieses ausgezeichnete Kraut einen köstlichen Wohlgeschmack. Auf den Washington- und Fulton-Gemüsemärkten findet man es das ganze Jahr durch. Die Blätter ähneln der Petersilie, sind aber schärfer getheilt; einige wenige davon dem Frühstückssalat beigemischt, machen ihn ungemein wohlschmeckend.

Kerbel-Essig.—Einige Tropfen von diesem Essig mit Fischsaucen oder Salat vermengt, sind ausgezeichnet und es lohnt sich, die geringe Mühe seiner Zubereitung zu übernehmen: Eine Flasche wird mit frischen oder trockenen Kerbelblättern halb gefüllt, dann mit gutem Essig vollgegossen. Darauf wird dies in warmem Wasser auf das Feuer gestellt und man läßt das Wasser allmählig auf den Siedepunkt kommen, dann stellt man es zurück. Wenn das Wasser abgekühlt ist, wird die Flasche herausgenommen, fest zugeforkt und in zwei Wochen kann man den Essig gebrauchen.

Mayonnaise Salatsauce.

(Mayonnaise Dressing.)

Man rührt in einem kalten Napfe vier frische, rohe Eier mit zwei hartgekochten recht glatt und eben zusammen, dann giebt man Del dazu; ein gutes

Maas dabei ist, einen Eßlöffel voll auf jedes rohe Eidotter. Die Kunst dabei ist, das Del allmählig beizumischen, nur einige Tropfen zur Zeit; man kann keinen guten Salat machen, wenn man sich nicht Zeit dazu nimmt. Wenn das Del gut vermischt ist und ein geleeartiges Ansehen bekommt, so giebt man zwei gehäufte Theelöffel voll trockenes Tafelsalz dazu, einen von Pfeffer und einen von zubereitetem Senf. Salz und Pfeffer sollten niemals eher an die Sauce kommen, bis sie lange und glatt verrührt wurde, denn sonst gerinnt das Albumen der Eier und die Sauce wird nicht glatt. Zwei Eßlöffel voll Essig werden auch nach und nach dazu gerührt.

Die Mayonnaise sollte die Dichtigkeit von gutem Rahm haben; wenn sie aber das Ansehen des Gerinnens hat beim Rühren, so ist es besser, sie in einen Eisschrank oder an einen kalten Platz zu stellen, vierzig Minuten oder eine Stunde lang und sie dann wieder zu rühren; es ist gar nicht übel, wenn man das Gefäß während des Rührens in eine Blechschale voll zerhacktem Eis stellt.

Bei Hummersalat gebraucht man die Koralle (coral), zerstoßen und durch ein Sieb gerieben, mit der obigen Sauce.

Salatsauce sollte in besonderem Geschirre an einem kalten Orte gehalten und nicht eher mit dem Salate vermennt werden, bis gerade vor dem Auftragen, sonst verliert der Salat die Frische des Ansehens und Geschmacks.

Sauce zu Kohlsalat.

(Dressing for Cold Slaw.)

Zwei Eier werden mit zwei Eßlöffeln voll Zucker verrührt, dann wird ein Stück Butter so groß wie ein halbes Ei, ein Theelöffel voll Senf, ein wenig Pfeffer und zuletzt ein Theelöffel voll Essig hinzugefügt. Alle diese Bestandtheile werden in einem Gefäß auf den Ofen gestellt und aufgekocht wie weicher Eierrahm (custard). Manche finden diese Sauce besser, wenn eine halbe Tasse voll dicker, süßer Rahm dazugegeben wird; in dem Falle wird weniger Essig genommen. Beides ist sehr gut.

Rahmsauce zu Salat. No. 1.

(Salad Cream Dressing. No. 1.)

Eine Tasse frischen Rahm, einen Löffel voll feines Mehl, das Weiße von zwei Eiern steif geschlagen, drei Eßlöffel voll Essig, zwei Löffel voll Salatöl oder weiche Butter, zwei Löffel voll fein repulverter Zucker, ein Theelöffel voll Salz, ein halber Theelöffel voll Pfeffer, ein Theelöffel voll angemachter Senf. Der Rahm wird fast bis zum Kochen erhitzt, dann das Mehl, welches in Milch auf-

gelöst ward, dazugegeben; unter fortwährendem Rühren läßt man dies zwei Minuten lang kochen, giebt den Zucker zu und nimmt es vom Feuer. Wenn die Sauce halb kalt ist, schlägt man den Eiweiß-Schaum dazu und läßt sie dann kalt werden. Nun schlägt man noch das Del oder die Butter, nebst Pfeffer, Salz und Senf hinein; wenn angerichtet werden soll, auch noch den Essig und gießt Alles sogleich über den Salat.

Rahmsauce zu Salat. No. 2.

(Cream Dressing. No. 2.)

Zwei Eßlöffel voll von geschlagenem, süßen Rahm, zwei voll Zucker und vier voll Essig. Dies wird gut geschlagen und über den bereitgehaltenen, feingeschnittenen Kohl oder anderen Salat gegossen.

Französische Salatsauce.

(French Salad Dressing.)

Ein Salzlöffel voll Pfeffer mit ebensoviel Salz vermenget; dann fügt man hinzu: drei Eßlöffel voll Olivenöl und einen Eßlöffel knapp voll von fein geschabter Zwiebel nebst einem Eßlöffel voll Essig; wenn dies gut vermischt ist, gießt man es über den Salat und das Ganze wird dann tüchtig durchgemengt.

Der Vorzug des Salates ist, daß er kühl, frisch und einladend sei. Von Pflanzengewächsen nehme man nur die zartesten, weißen Selleriestangen, die Herzblätter des Lattich (grüner Salat) oder die zart krausen Blätter und Stengel des Kohls. Alles pflanzenartige sollte so kühl und frisch wie möglich gehalten werden, bis zur Zeit des Austragens und dann erst mit dem Fleisch vermenget werden, wenn solches mit dazugenommen wird. Zu Fleisch- und Fisch-Salat gebraucht man die Mayonnaise-Sauce. Für einfachen, grünen Salat eignet sich die französische Sauce ganz gut; doch ist es besser, Zwiebeln zu nehmen statt Knoblauch.

Gemischter Sommer-Salat.

(Mixed Summer Salad.)

Drei Köpfe Lattich, zwei Eßlöffel voll grüne Senfblätter, eine Hand voll Brunnenkresse, fünf zarte Rettige oder Radieschen, drei hartgekochte Eier, eine Gurke, zwei Eßlöffel voll weißer Zucker, einen Theelöffel voll Salz, einen Theelöffel voll Pfeffer, ebensoviel präparirter Senf, eine Tasse voll Essig und eine halbe Tasse voll Del; all' dieses wird gut zusammen vermenget und dann aufgetragen, mit einem Stück Eis mitten hineingesteckt.

—“Common Sense in the Household.”

Hühner-Salat.

(Chicken Salad.)

Die Hühner werden weich gekocht und dann alles Fett, Haut und Knorpeln davon entfernt. Das Fleisch wird dann in kleine Stücke getheilt aber nicht zu fein gehackt. Zwei und ein halb mal das Gewicht eines Huhnes wird in Sellerie genommen, der in Stücke von einem Viertelzoll Dicke geschnitten wird; dies wird tüchtig vermengt und an einen kalten Platz, den Eisschrank, gestellt.

Eine Mayonnaise-Sauce wird bereit gehalten und zur Essenszeit über Hühnerfleisch und Sellerie gegossen, umgeschwenkt und tüchtig durchgemischt und dann wieder kalt gestellt. Verzierungen kann man darauf legen von grünen Sellerie-spitzen, hartgekochten Eiern, Herzblättern vom Lattich, kalten, gekochten Rothrüben, auch Kapern und Oliven.

Fein gekräuselte Kohlblätter (Weißkraut) können den Sellerie ersetzen; Sellerie-Essig ist auch gut, wenn frischer Sellerie nicht zu haben ist. Puterfleisch ist vortrefflich zu Salat.

Hummer-Salat. No. 1.

(Lobster Salad. No. 1.)

Eine Sauce wird zubereitet mit der Koralle des Hummers darin, den man eine halbe Stunde frisch gekocht hat. Er wird glatt und eben verrührt und dann ganz allmählig in eine Sauce gemengt, aus folgenden Bestandtheilen gemacht: Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern, ein Eßlöffel voll angemachter Senf, drei von Salatöl, zwei voll Essig, einer von weißem, feinen Zucker, ein Theelöffel voll Salz, ebensoviel schwarzer Pfeffer, eine Prise Cayenne-Pfeffer und die Dotter von zwei rohen Eiern. Dann füllt man die Salatschüssel mit grünem, zertheilten Lattich, indem man die krausen Herzblätter zur Verzierung der Schüssel zurücklegt. Das Hummerfleisch wird mit dem Lattich vermengt, vorher in Stücke gerissen, gebrochen oder geschnitten und mit etwas von der Sauce befeuchtet. Ueber das Ganze wird nun die Sauce gegossen, die kleinen Salatblätter legt man auf die Mitte und Scheiben von hartgekochten Eiern um den Rand der Schüssel.

Hummer-Salat. No. 2.

(Lobster Salad. No. 2.)

Wenn eingemachter Hummer gebraucht wird, so nimmt man eine Blechbüchse oder Kanne voll, schöpft das Del von der Oberfläche und zerhackt das Fleisch ziemlich grob in einem flachen Geschirr. Auch sechs Selleriestangen werden in derselben Weise verhackt; ein Eßlöffel voll Senf wird in etwas Essig glatt verrührt, dann giebt man dazu die Dotter von zwei rohen Eiern, einen Eßlöffel

voll Butter, schäumig gerührt, einen kleinen Theelöffel voll Salz, dasselbe von Pfeffer, einen viertel Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, ein viertel Pint Essig und die zerstampften Dotter von zwei hartgekochten Eiern. Ein kleiner Theil der Sauce wird gleich mit dem Fleisch und Sellerie vermischt, das Andere beim Antragen darüber geschüttet. Der Salat wird belegt mit den grünen Selleriespißen und mit einem hartgekochten Ei in dünne Scheiben geschnitten.

Fisch-Salat.

(Fish Salad.)

Ein frischer Weißfisch, oder eine Forelle wird abgekocht und verhackt, aber nicht zu fein. Dieselbe Masse von gehacktem Kohl, Sellerie oder Lattich wird dazugegeben und mit derselben Sauce, wie bei Hühnersalat, fertig gemacht. Die zarten Herzblätter des Lattich und Scheiben von hartgekochten Eiern werden zum Garniren gebraucht.

Auftern-Salat.

(Oyster Salad.)

Von einem Quart frischer Auftern wird der Saft abgeseiht. Sie werden auf das Feuer gestellt, mit heißem Essig bedeckt, sodas sie aufquellen, aber nicht kochen, worauf man sie in kaltes Wasser fallen und dann abträufeln läßt. Darauf mischt man sie mit zwei feingeschnittenen, sauren Gurken und einem Quart in kleine Würfel geschnittenen Sellerie, dazu giebt man Salz und Pfeffer. Alles dies wird gut verschlagen, mit einer silbernen Gabel durcheinander geworfen und dann eine Mayonnaise-Sauce darüber gegossen.

Selleriespißen und Scheiben von hartgekochten Eiern werden zierlich darüber gelegt.

Holländischer Salat. (Häringsalat.)

(Dutch Salad.)

Ein Duzend Anschoven werden gewaschen, dann gespalten und die Gräten herausgenommen, dann rollt man sie einzeln auf; ein Haring wird ebenfalls gewaschen, gespalten, von Rückgrat und Gräten befreit und in kleine Stücke geschnitten.

Eine gleiche Masse von Bologna oder Lyons-Wurst oder von geräuchertem Schinken oder Bratwurst wird in Stücke geschnitten, ebensoviel von Hühnerbrust oder Kalbfleisch, gebraten und kalt. Ferner schneidet man in Würfel, jedes in gleicher Menge wie das Obige, gekochte Rothrüben, saure Gurken, kalte, gekochte Kartoffeln, in größere Würfel geschnitten und die Menge nach Geschmack, doch wenigstens dreimal so viel, als einer der anderen Bestandtheile.

Diesem werden noch beigelegt: Ein Eßlöffel voll Kapern, einige hartgekochte Eier, separat verhackt und ein Duzend ausgesteinte Oliven. Das Ganze wird tüchtig durcheinandergemengt; die Anisbollen und Oliven behält man zurück, um die Oberfläche der fertigen Schüssel zu verzieren. Del und Dragon-Essig werden miteinander verschlagen, weißen Pfeffer und Senf fügt man bei nach Geschmack, diese Sauce wird dann über den Salat gegossen, ehe man ihn servirt.

Schinken-Salat.

(Ham Salad.)

Von gekochtem, kaltem Schinken wird das Magere und Fette zusammen verhackt, bis es vollständig vermengt ist und die Stücke etwa erbsengroß sind; hierzu giebt man eine gleiche Menge von gehacktem Sellerie, in Ermangelung von Sellerie kann man auch Lattich nehmen. Eine Schüssel wird mit Lattichblättern dick ausgelegt und mit dem gehackten Schinken und Sellerie aufgefüllt. Eine Sauce wie zu Kohlsalat (cold slaw) wird zubereitet und über das Ganze gegossen. Dies ist ein feiner Salat.

Krebs-Salat.

(Crab Salad.)

Drei Duzend Krebse (hard shell) werden fünfundzwanzig Minuten gekocht, die obere Schale und der Schwanz wird abgenommen, das Andere in Stücke gebrochen und das Fleisch behutsam davon abgelöst. An den großen Scheeren sind leckere Bissen, die man nicht übersehen sollte, ebenso wenig wie das rahmige Fett an der oberen Schale. Eine Salatschüssel wird mit den weißen Blättern von zwei Salatköpfen ausgelegt, das Krebsfleisch kommt darüber und dann wird eine Mayonnaise-Sauce darüber gegossen. Man verzieren die Schüssel mit den Krebsscheeren, hartgekochten Eiern und kleinen Häufchen Kresse, die nachher beim Essen mit dem Salat vermischt werden.

Kohl-Salat.

(Cold Slaw.)

Ein weißer Kohlkopf von guter Sorte wird fein verschnitten; er muß fest und schier gewachsen sein; eine Schüssel wird gefüllt mit dem fein abgeschabten und dann verhackten Kraut; die Menge muß man nach den Umständen bestimmen. Dies wird gut mit Salz und Pfeffer vermischt und dann in die Salatschüssel geschüttet, welche auf den Tisch gebracht werden soll. Die Sauce, wie für Kohlsalat angegeben, wird darüber gegossen und das Ganze gut vermengt, dann mit Scheiben von gekochten Eiern belegt.

Einfacher Kohlsalat.

(Plain Cold Slaw.)

Der Kohl wird sehr fein geschabt, mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker bestreut, dann mit Essig begossen und Alles gut durchgemengt. Sehr gut zu gebratenen Austern, die man auf flacher Schüssel darum legt.

Forcirter saurer Kohl.

(Hot Slaw.)

Der Kohlkopf wird wie zu Kohlsalat verschnitten, dann in einem Tiegel eine halbe Stunde lang auf das Feuer gesetzt, bis der Kohl durchhitzt ist, ohne zu kochen. Dann wird eine Sauce gemacht, wie zu Kohlsalat und diese heiß über den heißen Kohl geschüttet. Es wird gut durchgerührt, bis das Kraut etwas gekocht aussieht und dann sogleich aufgetragen.

Tomato-Salat.

(Tomato Salad.)

Man schält zwölf frische, feste, reife Tomatoes und schneidet sie in Scheiben etwa einen viertel Zoll dick. Man setzt sie auf Eis oder in einen Kühlschrank, während die Sauce bereitet wird, entweder Mayonnaise- oder Rahm-Sauce. Von einem breitblättrigen Salatkopfe nimmt man die Blätter und legt sie nett an der Innenseite der Schüssel herum, die kalten, zerschnittenen Tomatoes in die Mitte; dann wird die Sauce darüber gegossen und der Salat aufgetragen.

Endivien.

(Endive.)

Diese sollte gut gebleicht und sehr zart sein; er ist der Gesundheit am zuträglichsten von allen Salaten. Von zwei Köpfen werden die Wurzeln und grünen Blätter abgeschnitten, das Andere wird gewaschen; dann läßt man das Wasser ablaufen, giebt etwas Schnittlauch und eine Mayonnaise-Sauce dazu.

Endivien werden oft gebraucht zum Verfälschen des Kaffee's; sie reizen den Appetit. Cichorien gehören auch zu derselben Pflanzengattung, die Blätter derselben sind nicht so kraus.

Sellerie-Salat.

(Celery Salad.)

Dieselbe Sauce, als zu Tomatosalat, wird dazu gebraucht; der Sellerie wird in Stücke von einem Zoll Länge geschnitten und gesalzen. Der Essig soll nicht lange vor der Mahlzeit darüber gegossen werden, sonst wird die Pflanzenfaser zähe.

Kopfsalat, Lattich als Salat.

(Lettuce Salad.)

Die Dotter von drei hartgekochten Eiern werden verrührt mit Salz und Senf nach Geschmack; dann wird dies mit einem Desertlöffel voll Del oder Butter zu einer rahmartigen Dichtigkeit geschlagen, (Butter ist immer vorzuziehen, wenn das Del nicht frisch zu haben ist). Die Sauce wird darauf verdünnt durch allmähliges Hinzufügen von einer Tasse voll Essig und dann über den Salat geschüttet, welchen man auch noch mit Eivierteln oder Scheiben belegt. Dies ist genug Sauce für eine mittelgroße Schüssel Salat.

Kartoffelsalat, warm.

(Potato Salad.)

Sechs oder acht große Kartoffeln werden geschält und abgekocht, dann in dünne Scheiben geschnitten, während sie noch heiß sind; drei große Zwiebeln werden ebenfalls fein zerschnitten und mit den Kartoffeln vermischt; feine Speckscheiben werden in Würfel geschnitten und diese leicht braun gebraten, genug davon, um eine Tasse zu füllen, die kleinen Stücke werden herausgenommen und in das Fett werden drei Eßlöffel voll Essig gerührt, sodaß es eine saure Sauce giebt, die mit den Speckbrocken über die Kartoffeln und Zwiebeln gethan wird. Muß leicht gemischt werden.

Kartoffelsalat, kalt.

(Potato Salad, Cold.)

Kalte Kartoffeln werden fein gehackt mit genug rohen Zwiebeln zum Würzen; eine Sauce wie zu Kopfsalat wird darüber gegeben.

Bohnen-Salat.

(Bean Salad.)

Von jungen Bohnen werden die Fäden abgezogen; man bricht sie halb durch oder läßt sie ganz, wäscht und kocht sie in gesalzenem Wasser weich, läßt das Wasser davon abziehen, giebt feingehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Essig dazu, wenn sie kühl wurden, auch Olivenöl oder geschmolzene Butter.

Rohe Gurken zuzubereiten.

(To dress Cucumbers raw.)

Sie sollten so frisch wie möglich gebraucht werden; denn sie sind der Gesundheit nicht zuträglich, wenn sie länger gelegen haben. Zuerst legt man sie in kaltes Wasser. Wenn sie bald auf den Tisch gebracht werden sollen, so schält man

sie ab und zerschneidet sie zu feinen Scheiben in eine Schale mit frischem, kaltem Wasser. Darauf werden sie herausgenommen, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit dem besten Essig übergossen, auch Salz und Pfeffer wird darüber gestreut. Man kann auch einige Zwiebelscheiben darüber legen, nicht zum Essen, aber um dem Essig einen Anflug ihres Geschmacks zu geben.

Rohe Selleriestangen.

(Celery undressed.)

Sellerie wird oft auf die Tafel gebracht ohne weitere Zubereitung, als daß man die Stangen gut abschabt, die grünen Spitzen und die Wurzeln abschneidet und sie in kaltes Wasser legt bis nahe zur Gebrauchszeit. Dann giebt man noch einmal anderes Wasser darauf, für einige Minuten, spaltet die Stangen in drei Theile mit einem scharfen Messer, wobei man sich hüten muß, sie nicht abzubrechcn, und stellt sie in einem becherförmigen Glase auf den Tisch.

Um die Stangen recht zart zu machen, läßt man sie zwei Stunden lang vor dem Gebrauch in Eiswasser liegen; um sie zu befransen, steckt man mehrere grobe Nadeln in einen Kork und zieht die Stangen zur Hälfte mehrmals durch die Nadeln, dann legt man sie in den Eisschrank zum Kräuseln.

Nettige oder Radieschen.

(Radishes.)

Alle Sorten davon werden in derselben Weise auf den Tisch gebracht; man schabt sie ab und stellt sie in ein Glas mit Wasser, damit sie ihr frisches Aussehen behalten.

Brunnen-Kresse.

(Peppergrass and Cress.)

Diese wird meistens nur mit Salz auf den Tisch gebracht, zuweilen auch mit anderen Stoffen zu Salaten gemischt.

Meerrettig.

(Horse-Radish.)

Meerrettig reizt den Appetit und ist im Frühjahr besonders frisch und kräftig; er wird gerieben, nachdem die äußere Haut abgeschabt ward, dann in einem kleinen, bedeckten Schüsseln auf den Tisch gebracht.

Kopfsalat oder Lattich.

(Lettuce.)

Jedes Blatt sollte von dem Kopfe gebrochen und einzeln gewaschen werden; in Eiswasser gelegt, erhalten sie ihre Frische am Besten, bis man sie brauchen

will. Man bringt sie ganz auf den Tisch und dabei hartgekochte Eier, in Hälften oder Scheiben geschnitten, Del und andere Zuthaten, welche Jeder nach eigenem Geschmack mischen kann.

Piquante Saucen.

Tomato-Catsup. No. 1.

(Tomato Catsup. No. 1.)

Zu zwei Quart zerquetschten, frischen Tomatoes oder zu zwei Blechbüchsen voll eingemachten, giebt man eine fein geschnittene Zwiebel, zwei Eßlöffel voll Salz und drei voll braunen Zucker. Dies wird gekocht, bis es ganz dick ist, dann durch ein Sieb gerührt, bis nur die Samenkörner zurückbleiben. Nun wird die Masse wieder auf den Ofen gesetzt und mit den nachgenannten Würzen versehen: Zwei Eßlöffel voll Senf, einer voll Nelkenpfeffer, einer voll schwarzen Pfeffer, einer voll Zimmet, ein Theelöffel voll gestoßene Nelken, ein halber Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, eine geriebene Muskatnuß, ein Pint guter Essig. Dies wird so lange gekocht, bis man es noch eben aus dem Hals einer Flasche gießen kann; es muß vor dem Anbrennen behütet und öfter umgerührt werden. Wenn diese Sauce fest versiegelt wird, während sie noch heiß ist, in Flaschen mit weiter Oeffnung, so hält sie sich Jahre lang gut.

Tomato-Catsup. No. 2.

(Tomato Catsup. No. 2.)

Eine Gallone reife Tomatoes wird gut durchgekocht, dann durchgeseiht und wieder bis zum Eindicken gekocht. Etwa fünfzehn Minuten vor dem Abnehmen vom Feuer wird ein Beutelschen von Muslin hineingelegt mit Gewürzen, wie folgt: Ein Theelöffel knapp voll Cayenne-Pfeffer, ein Theelöffel voll Senfsamen, ein halber Theelöffel voll ganze Nelken, ein Theelöffel voll ganzen Nelkenpfeffer. Zur selben Zeit giebt man noch einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker dazu, ebenso eine Tasse voll vom besten Essig; Salz nach Geschmack. Dies wird entweder in Flaschen oder Krügen luftdicht versiegelt. Diese Anweisung wird im Süden viel gebraucht.

Catsup von grünen Tomatoes.

(Green Tomato Catsup.)

Ein Peck grüne Tomatoes und zwei große Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten. Sie werden abwechselnd schichtweise in einen Topf gelegt mit Salz

dazwischen. Nach vierundzwanzig Stunden läßt man die Brühe ablaufen und giebt zu den Tomatoes und Zwiebeln das Folgende: Ein Viertelpfund Senfkörner, eine Unze Nelkenpfeffer, eine Unze Nelken, eine Unze Senfmehl, eine Unze gemahlenen Ingwer, zwei Eßlöffel voll schwarzen Pfeffer, zwei Theelöffel voll Selleriesamen, ein Viertelpfund braunen Zucker. Dies wird zusammen in einen Einmachetopf gethan, mit Essig bedeckt und zwei Stunden lang gekocht, woraufes durch ein Sieb gerührt und zum Aufbewahren in Flaschen gefüllt wird.

Wallnuß-Catsup.

(Walnut Catsup.)

Einhundert Wallnüsse, sechs Unzen Schalotten, eine Knoblauchzwiebel, ein halbes Pfund Salz, zwei Quart Essig, zwei Unzen Anschoven, zwei Unzen Pfeffer, eine Viertelunze Muskatblüthe, eine halbe Unze Nelken. In einem großen Mörtel werden hundert grüne Wallnüsse so lange gestoßen, bis sie völlig zerbrochen sind; dann werden sie in einen Topf gelegt mit sechs Unzen zerschnittenen Schalotten, einer Knoblauchzwiebel, zwei Quart Essig und dem halben Pfund Salz; man läßt sie vierzehn Tage lang stehen, rührt sie aber zweimal jeden Tag um. Dann wird die Flüssigkeit abgeseiht und die Wallnüsse mit den Wurzeln in einem Kochkessel eine halbe Stunde lang gekocht mit den Anschoven nebst ganzem Pfeffer, einer halben Unze Nelken und einer Viertelunze Muskatblüthe; dies wird gut abgeschäumt. Es wird noch einmal durchgeseiht und die klare Flüssigkeit, wenn sie kalt ist, in kleine Flaschen geschüttet, gut zugekorkt und an einen trockenen Platz gestellt. Der zurückgebliebene Bodensatz kann noch zum Würzen von anderen Saucen gebraucht werden.

Auftern-Catsup.

(Oyster Catsup.)

Ein Pint Auftern, ohne Brühe; eine Tasse voll Sherry-Wein, ein Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer, dasselbe von gestoßener Muskatblüthe, ein viertel Pint Cider-Essig.

Die Auftern sollte man sich recht frisch verschaffen und dann genug öffnen, um ein Pintmaß zu füllen; der Saft wird bewahrt und die Auftern mit dem Sherry werden eben darin heiß gemacht; die Auftern werden abgeseiht, dann fein verhackt zu einem Brei mit dem Salz, Cayenne-Pfeffer und der Muskatblüthe, darauf wird die heiße Brühe, worin sie vorher waren, darüber gegossen und das Ganze fünf Minuten lang aufgekocht, dabei gut abgeschäumt. Nun wird das Ganze durch ein Sieb gerieben und, wenn kalt, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt; die Rörke sollten versiegelt werden.

Catsup von eßbaren Schwämmen.

(Mushroom Catsup.)

Die größere Art, die unter dem Namen "umbrellas" oder "flaps" bekannt ist, wird gebraucht. Sie müssen recht frisch und nicht bei zu nassem Wetter gesammelt sein, wenn sie sich gut halten sollen. Man wäscht sie gründlich und schneidet sie in von zwei bis zu vier Stücke, legt sie dann in eine flache, irdene Schüssel oder einen Topf in Schichten, die man zwischendurch mit Salz bestreut, und läßt sie vierundzwanzig Stunden stehen. Darauf nimmt man sie auf und drückt die Brühe aus, welche man in Flaschen gießt und verkorkt. Die Schwämme, Champignons, werden wieder in den Topf gelegt und nach vierundzwanzig Stunden wieder ausgedrückt, auch der Saft wird wieder in Flaschen gefüllt und verkorkt; zum dritten Male wird dies wiederholt; dann wird alle die Brühe aus den Flaschen zusammengegossen, etwas Pfeffer, Nelkenpfeffer und einige Nelken dazugegeben und alles zusammengestoßen, nach Gutdünken. Das Ganze wird dann aufgekocht und abgeschäumt, so lange sich der Schaum zeigt; darauf wird es in Flaschen gefüllt, nachdem es kühl ist, in jede Flasche thut man ein Pfefferkorn und zwei Nelken.

Wenn sie gut verkorkt und versiegelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, so hält sich der Catsup Jahre lang gut.

Stachelbeeren-Catsup.

(Gooseberry Catsup.)

Zehn Pfund Beeren, die vor der völligen Reife gepflückt wurden, fünf Pfund Zucker, ein Quart Essig, zwei Eßlöffel voll je von gestoßenem schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Zimmt.

Die Beeren werden in dem Essig gekocht bis sie ganz breiig sind, dann wird der Zucker nebst den Würzen zugegeben. Wird heiß in Gläser oder Flaschen gefüllt und versiegelt.

Trauben-Catsup wird auf dieselbe Art bereitet.

Gurken-Catsup.

(Cucumber Catsup.)

Gurken, ausgewachsen genug für den Tischgebrauch, werden geschält und gerieben, ein wenig gesalzen und in einenbeutel gethan zum Durchseihen, worin sie über Nacht bleiben.

Am Morgen giebt man Salz, Pfeffer und Essig dazu, schüttet sie in kleine Steintöpfe und verkorkt diese gut, versiegelt sie bis zum Gebrauche im Herbst oder Winter.

Johannisbeeren-Catsup.

(Currant Catsup.)

Vier Pfund Johannisbeeren, zwei Pfund Zucker, ein Pint Essig, ein Theelöffel voll Nelken, ein Eßlöffel voll Zimmet, Pfeffer und Nelkenpfeffer. Dies wird in einem Porzellan-Geschirr tüchtig durchgekocht, dann rührt man es durch ein Sieb, bis auf die Häute, und kocht es ein; es sollte, wenn kalt, noch gut aus einem Flaschenhalse fließen, also nicht zu dick gekocht werden. Wird verfortt und aufbewahrt.

Apfel-Catsup.

(Apple Catsup.)

Ein Duzend gute, ziemlich saure Äpfel, werden geschält und gevierttheilt, dann gekocht bis sie weich sind, mit so wenig Wasser als möglich und durch ein Sieb getrieben. Zu einem Quart der verriebenen Äpfel giebt man eine Tasse voll Zucker, einen Theelöffel voll Pfeffer, einen voll Nelken, einen voll Senf, zwei voll Zimmet und zwei mittelgroße Zwiebeln, sehr fein verhackt. Dieses wird gut zusammen verrührt mit einem Eßlöffel voll Salz und einem Pint Essig, dann auf das Feuer gestellt und eine Stunde lang im Kochen gehalten. Der Catsup wird dann heiß in Flaschen gethan und fest verfortt und versiegelt; er sollte ungefähr so dick sein wie Tomato-Catsup, sodaß er noch aus der Flasche fließt.

Sellerie-Essig.

(Celery Vinegar.)

Ein Quart frischer Sellerie, fein verhackt, oder ein Viertelpfund Selleriesamen; ein Quart vom besten Essig; ein Eßlöffel voll Salz und einer voll weißen Zucker. Der Sellerie oder der Samen wird in einen Steintopf gethan, der Essig mit dem Zucker und Salz erhitzt und dann kochend heiß über den Sellerie gegossen. Man läßt dies abkühlen, deckt es gut zu und setzt es bei Seite. In zwei Wochen seihet man es durch und füllt es in Flaschen.

Gewürzter Essig.

(Spiced Vinegar.)

Zu einem Quart Essig giebt man eine halbe Unze Selleriesamen, eine Drittel Unze getrocknete Münze, eine Drittel-Unze getrocknete Petersilie, eine Knoblauchzwiebel, drei kleine Zwiebeln, drei ganze Nelken, einen Theelöffel voll ganze Pfefferkörner, einen Theelöffel voll geriebene Muskatnuß, Salz nach Geschmack und einen Eßlöffel voll Zucker, zuletzt einen Eßlöffel voll guten Brandy. Alles

dieses wird in einen Steintopf gefüllt und fest zugedeckt. Nachdem der Essig drei Wochen lang so gestanden hat, seihet man ihn durch und füllt ihn sorgfältig in Flaschen; er ist sehr brauchbar um Salaten und anderen Speisen Würze zu geben.

Sauer Eingemachtes.

Sauer Eingemachtes sollte nie in Gefäße kommen aus Messing, Kupfer oder Blech, da die Einwirkung der Säure auf die Metalle oft giftige Stoffe erzeugt, die sich dem Eingemachten mittheilen und deren Genuß höchst schädlich machen. Porzellangeschirr oder Granitwaare ist am Besten für solche Zwecke.

Der Essig, der bei solchem Einmachen gebraucht wird, sollte der beste Eider-Essig oder Wein-Essig sein, auch sollte man ihn nie länger als fünf bis sechs Minuten kochen lassen, da er sonst an Kraft verliert. Pickels sollten in Steintöpfen oder Gläsern verwahrt werden; die gewöhnliche irdene Waare eignet sich nicht gut dazu, weil die Glasur von der Essigsäure angegriffen wird und dann schädlich wirkt. Der Essig sollte das Eingemachte in den Töpfen völlig bedecken und, wenn man irgend etwas bemerkt, was nicht sein sollte, so muß man den Essig abschütten und wieder frischen, nebst Würzen, darüber geben. Eine kleine Quantität Alaun hilft dazu, das Eingemachte frisch aussehend und fest zu machen. Gestoßenes Gewürz wird in kleine Beutel von Muslin gebunden.

Um dem Eingemachten eine grüne Farbe zu geben, legt man frische Weinblätter oder Kohlblätter zwischen die Sachen, wenn man sie erhitzt. Auch kann man sie in starkem Ingwer-Thee erhitzen. Alles sauer Eingemachte sollte gut verdeckt und versiegelt werden in Glas oder Steingut. „Turmeric“ ist indischer Safran und wird oft als Färbemittel bei Pickels gebraucht.

Ein Stück Meerrettig mit in den Topf oder das Glas gesteckt, hilft dazu, die Kraft im Essig zu erhalten und die Pickels halten sich besser, besonders Tomatoes.

Sauer eingemachte Gurken.

(Cucumber Pickles.)

Mittelgroße, nicht zu dicke Gurken, werden ausgewählt. Zu einem Bushel macht man eine Salzbrühe, die ein Ei trägt, erhitzt diese bis zum Sieden und schüttet sie über die Gurken; darin bleiben sie vierundzwanzig Stunden liegen, dann werden sie herausgenommen und abgetrocknet, darauf wird Essig kochend gemacht und darüber gegossen, um nach vierundzwanzig Stunden abgeschüttet zu werden. Darauf wird frischer Essig gekocht mit einem Quart braunem Zucker,

einem Pint weiße Senfkörner, einer kleinen Hand voll ganzer Nelken, einer Hand voll Zimmetstangen, einem eigroßen Stück Alaun, einer Tasse Sellerie-Samen; dies wird kochend heiß über die Gurken geschüttet.

Eingemachte zerschnittene Gurken.

(Sliced 'Cucumber Pickles.)

Man legt eine Gallone mittelgroßer Gurken in einen Steintopf oder Eimer und bedeckt sie mit kochendem Wasser, dem eine kleine Handvoll Salz beigegeben wurde, und legt einen Deckel fest über das Gefäß. Dies wird drei Tage nacheinander wiederholt. Am vierten Tage erhitzt man genügend viel Essig, um das Gefäß aufzufüllen und giebt dazu noch ein Stück Alaun, wie eine Wallnuß groß, eine Tasse voll Meerrettig-Wurzeln, ziemlich fein geschnitten und in einem Muslinbeutel einen Theelöffel voll Senf, einen voll gestoßene Nelken und einen voll Zimmet. Die Gurken werden in Scheiben von der Dicke eines Zolles geschnitten, in Gläser oder Steintöpfe gelegt, und der kochende Essig darüber geschüttet. Wenn gut verdeckt und versiegelt, halten sie sich länger als ein Jahr.

—Mrs. Lydia C. Wright,

South Vernon, Vermont.

Saure Gurken. (Zum Wintergebrauch.)

(Cucumber Pickles. For Winter Use.)

Bei dieser Art des Einmachens kann man die Gurken, wenige zur Zeit, einlegen. Wenn die Gurken eben von den Ranken genommen sind, wäscht man sie und legt sie in ein Fäßchen oder ein halbes Faß, mit Stein Salz zwischen den Schichten, sodaß genug Salzbrühe entsteht, um sie gut zu bedecken; Wasser wird nicht zugegeben. Sie werden mit einem Stück Zeug bedeckt und mit einem schweren Brett unter der Brühe gehalten. Dieses Zeug wird jedesmal abgenommen und ausgespült, wenn man mehr Gurken hinzulegt; es wird immer Schaum aufsteigen und sich daran setzen. Wenn reichlich Salz gebraucht wird, so halten sich diese Gurken ein Jahr. Um sie zum Gebrauch zu bereiten, wässert man sie in heißem Wasser aus und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis das Salz genügend ausgezogen ist, dann gießt man gewürzten Essig darüber, womit sie eine Nacht über stehen sollten, worauf man den Essig abschüttet und frischen darauf gießt.

Eingemachte grüne Tomatoes. (Süß.)

(Green Tomato Pickle. Sweet.)

Ein Peck grüne Tomatoes werden in Scheiben geschnitten am Tage vorher, ehe man sie einmachen will und durch und durch mit Salz bestreut, aber nicht gar

zu reichlich. Am nächsten Morgen läßt man alle Brühe ablaufen, bis keine mehr fließt. Ein Duzend ziemlich große Zwiebeln wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, dann legt man in ein passendes Kochgeschirr Schichten von Tomatoes, darauf von Zwiebeln, und dazwischen die folgenden Würzen: Sechszehn rothe Pfeffer, grob gehackt; einen Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet; einen Theelöffel voll Nelken, einen Eßlöffel voll Senf und eine Tasse voll Zucker. Ueber das Ganze werden dann drei Pint guter Essig gegossen, oder genug, um es vollständig zu bedecken, und es wird gekocht, bis Alles weich ist. Dies ist ein vortreffliches Recept.

Diese Pickels sind auch ebensogut ohne die Zwiebeln, wenn etwa deren Geschmack nicht angenehm sein sollte.

Eingemachte grüne Tomatoes. (Sauer.)

(Green Tomato Pickle. Sour.)

Ein Peck frische, grüne Tomatoes wird gewaschen und ungeschält in Scheiben geschnitten, darauf in einen Steintopf gelegt, mit wenig Salz dazwischen gestreut. Dies kann am Abend vor dem Einmachen geschehen; am Morgen läßt man die Flüssigkeit, die sich gesammelt hat, abziehen. Zwei Duzend mittelgroße Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten und sechs rothe Pfefferkapseln fein gehackt. Gewürzter Essig wird dann dadurch bereitet, daß man ein Quart Eider-Essig eine halbe Stunde lang kochen läßt, mit ganzen Gewürzkörnern darin. Darauf legt man in einen Porcellankessel eine Schicht der Tomatoescheiben und dann eine Schicht der Zwiebeln, schüttet darüber etwas schwarzen Pfeffer und Theile von dem rothen Pfeffer, gießt darüber etwas gewürzten Essig, dann wird diese Reihenfolge wiederholt, bis der Kessel gefüllt ist. Ein Quart kalter, reiner Eider-Essig wird dann darüber gegossen und nun wird Alles gekocht bis es weich, aber nicht zu gar ist. In einem gut verdeckten Topfe an einem kühlen Orte aufzubewahren.

Eingemachte Champignons.

(Pickled Mushrooms.)

Genug Essig zum Bedecken der Champignons; zu jedem Quart der Schwämme zwei Blättchen Muskatblüthe, fein gepulvert, eine Unze gemahlenen Pfeffer und Salz nach Geschmack. Die Champignons sind am Besten ziemlich jung und compact; man reibt sie mit einem Stück Zeug ab und schneidet die Stämme davon; von den größeren schneidet man die rothen Innenseiten heraus und die mit schwarzen wirft man fort, sie sind zu alt. Man legt sie in einen Tiegel und bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, im Verhältniß wie oben ange-

geben. Sie werden über einem starken Feuer gut durchgeschwenkt, bis der Saft herausfließt, und darüber gelassen, bis der Saft verdunstet ist. Darauf werden sie mit Essig bedeckt und man läßt sie damit nur eine Minute lang aufwallen, worauf sie in Steintöpfen für späteren Gebrauch verwahrt werden. Nachdem sie erkaltet sind, wird eine Blase darüber gebunden, und man stellt die Töpfe an einen trockenen Platz.

So halten sich die Champignons eine lange Zeit; man hält sie für eine ausgezeichnete Würze zu Fleischspeisen verschiedener Art.

Kohl einzumachen. (Roth.)

(Pickled Cabbage. Purple.)

Ein fester, guter Kohlkopf wird in Viertel getheilt, auf eine große flache Schüssel gelegt, die mit Salz bestreut und darauf vierundzwanzig Stunden lang an einen kühlen Platz gestellt. Darauf läßt man die salzige Brühe abziehen, trocknet den Kohl ab und läßt ihn noch zwei Stunden lang in der Sonne nachtrocknen, dann bedeckt man ihn zwölf Stunden lang mit Essig. Nun bereitet man die Pickelbrühe, indem man genügend Essig, zum Bedecken des Kohles, mit Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüthe und Zimmt in gleicher Menge würzt, auch eine Tasse Zucker und einen Theelöffel voll Selleriesamen auf jedes Pint zugeibt.

Der Kohl wird in einen Steintopf gepackt und der kochende Essig mit den Gewürzen darüber gegossen. In einem Monat ist dies zum Gebrauche recht. Einige Scheiben Rotherüben geben eine röthliche Färbung.

Weißer Kohl einzumachen.

(Pickled White Cabbage.)

Diese Art des Einmachens empfiehlt sich durch Wohlgeschmack und einfaches Verfahren, im Gegensatz zu der Umständlichkeit, mit welcher früher dieses Geschäft vorgenommen wurde. Ein Beck von geviertheilten Kohlköpfen wird, mit Salz dazwischen, eingepackt und bleibt so stehen bis zum nächsten Tage. Am Morgen drückt man dies dann aus und setzt es auf das Feuer mit einer Unze „Turmeric“ (indischer Safran), einem viertel Pint schwarzem Pfeffer, einem viertel Pint Selleriesamen und vier gehackten Zwiebeln nebst Essig; dazu kommt noch ein Theelöffel voll Nelkenpfeffer, einige Nelken, einige Stücke Ingwer, eine halbe Unze Muskatblüthe und zwei Pfund brauner Zucker. Mit dem Essig und den Zwiebeln wird es eine halbe Stunde gekocht, dann mit den Gewürzen noch eine halbe Stunde länger. Dann kann es gleich gebraucht werden. Vier Eßlöffel voll präparirter Senf sollten dem Kohl noch beigelegt werden.

Eingemachter Blumenkohl.

(Pickled Cauliflower.)

Die Köpfe werden in kleine Stücke gebrochen und zehn oder fünfzehn Minuten lang in Salz und Wasser gekocht, darauf wird das Wasser abgeschüttet. Wenn der Kohl kalt ist, legt man ihn in einen Steintopf und begießt ihn mit kochendem Essig, reichlich gewürzt mit ganzem Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer und weißem Senf. Die Gewürze werden in einem Beutelschen gekocht und zu jedem Quart Essig wird noch, nach dem Abkühlen, eine Tasse weißer Zucker und zwei Eßlöffel voll französischer Senf gegeben. Der Topf muß fest verdeckt sein und der Blumenkohl gut in dem Essig liegen.

Grüner Pfeffer eingemacht.

(Pickled Green Peppers.)

Aus zwei Duzend grünen Pfefferschoten wird der Samen genommen, durch einen Einschnitt in die Seite, doch müssen sie ganz bleiben. Eine starke Salzbrühe wird darüber gegossen, worin sie vierundzwanzig Stunden bleiben. Sie werden dann aus der Salzbrühe genommen und ausgewässert einen Tag und eine Nacht durch, dann wird das Wasser abgegossen, Essig heiß gemacht mit einem Stückchen Alaun darin, dieser darüber geschüttet und damit bleiben sie drei Tage lang stehen. Nun wird eine Füllung gemacht von zwei harten Weißkohl-Köpfen, die fein gehackt und mit Salz und einer Tasse weißem Senfsamen vermischt waren. Die Pfeffergehäuse werden damit vollgestopft und dann zugenäht, in einen Steintopf gelegt und mit heißem, gewürzten Essig übergossen. Der Topf muß fest zugedeckt werden.

Grüne Pfeffer Mangoes.

(Green Pepper Mangoes.)

Man nimmt feste, frische, grüne Pfefferschoten und auch einige rothe, da sie gut auf dem Tische aussehen, schneidet den oberen Theil ab, nimmt den Samen heraus und legt sie über Nacht in salziges Wasser, dann füllt man sie mit gehacktem Weißkohl und grünen Tomatoes, gewürzt mit Salz, Senf und gemahlenen Nelken; der obere Theil wird dann daran genäht. Genug Essig wird gekocht mit einer Tasse voll braunem Zucker darin, um den Pfeffer zu bedecken und dann darüber gegossen. Muß gut bedeckt und versiegelt werden.

Chow-Chow. (Ein vorzügliches, englisches Recept.)

(Chow-Chow. Superior English Recipe.)

Dieses feine Pickel wird nicht oft zu Hause gemacht, da der importirte Artikel so viel besser ist, als man ihn in der gewöhnlichen Weise herstellen kann.

Das Nachstehende kommt dem echten Artikel wenigstens so nahe als möglich: Ein Quart ganz kleine junge Gurken, nicht über zwei Zoll lang; zwei Quart sehr kleine, weiße Zwiebeln, zwei Quart zarte, grüne Bohnen, jede einmal durchgebrochen, drei Quart grüne Tomatoes, in Scheiben geschnitten und grob verhackt, zwei frische Köpfe von Blumenkohl in kleine Stücke verschnitten, oder zwei Köpfe festen weißen Kohl.

Nachdem alle diese Bestandtheile bereit sind, legt man sie in einen Steintopf, mischt sie gut durcheinander und streut ziemlich sparsam Salz dazwischen. Nach vierundzwanzig Stunden läßt man alles Salzwasser von dem Gemisch ablaufen. Darauf werden die Vegetabilien in einem Einmachetopf auf das Feuer gesetzt und allerlei Gewürze hinzugegeben; Turmeric, eine Unze, zum Färben, sechs rothe Pfeffer, grob verhackt, vier Eßlöffel voll Senfsamen, zwei voll Selleriesamen, zwei voll ganzen Nelkenpfeffer, zwei voll ganze Nelken, eine Kaffeetasse voll Zucker und eine Tasse zwei Drittel voll vom besten, gemahlenen und angemachten Senf. Es wird genug Eider-Essig darauf gegeben, um das Ganze zu bedecken, dann legt man einen Deckel fest auf den Kochtopf und läßt den Inhalt gelinde kochen, bis Alles weich und zart ist. Das Chow-Chow wird darauf in Flaschen mit weiter Oeffnung oder in Gläser gefüllt. Es wird mit der Zeit immer besser, besonders wenn es heiß versiegelt ward.

Eingemachte Zwiebeln.

(Pickled Onions.)

Kleine Zwiebeln werden geschält, bis sie weiß sind; man brüht sie in heißem Wasser, bis sie weich werden, dann nimmt man sie heraus, giebt sie in Flaschen mit weiter Oeffnung und gießt heißen, gewürzten Essig darüber; wenn sie kalt werden, verkorkt man die Flaschen fest und stellt sie an einen kühlen, dunklen Platz. Ein Eßlöffel voll Baumöl kann in die Flaschen gethan werden, ehe man sie verkorkt. Die besten Zwiebeln zum Einmachen sind die kleinen weißen „Buttons.“

Eingemachte Mango's.

(Pickled Mangoes.)

Man läßt die Mango's oder unreifen Bisam-Melonen (musk melons) in starkem Salzwasser (stark genug, um ein Ei zu tragen) drei Wochen liegen, dann legt man sie drei Tage in frisches Wasser, welches öfters gewechselt wird. Darauf nimmt man die Samenkörner heraus und legt die Mango's in einen Kessel, erst eine Schicht von Weinblättern, dann Mango's und so fort, bis Alles darin ist; die obere Lage ist von Blättern zu machen; ein kleines Stück Alaun wird

auch hineingelegt. Genug vom besten Cider-Essig wird darübergegossen, um sie zu bedecken, und das Ganze fünfzehn Minuten lang gekocht. Die Blätter werden dann herausgenommen, und die Pickels bleiben eine Woche in dem Essig, dann werden sie mit folgender Mischung gefüllt: Ein Pfund Ingwer, welcher ein paar Tage in Wasser geweicht und dann in Stücke geschnitten wurde, eine Unze schwarzer Pfeffer, eine von Muskatblüthe, eine von „Turmeric“ (indischer Safran), ein halbes Pfund Knoblauch, welches einige Tage in Salzwasser lag und dann getrocknet wurde, ein Pint geriebener Meerrettig, eines von schwarzem Senfsamen und eines von weißem Senfsamen; die Wurzeln werden zerdrückt und dann mit einer Tasse voll reinem Olivenöl gemischt; für jede Mango fügt man einen Theelöffel voll braunen Zucker hinzu.

Ein fester Kopf Kohl wird fein verschnitten, ein Pint kleine Zwiebeln wird zugegeben nebst einigen kleinen Gurken und grünen Tomatoes. Dies wird einen Tag und eine Nacht in Salzbrühe gelegt, dann abgeseiht, die weniger guten Mango's mitverhackt und darauf die Gewürze zugegeben. Alles wird dann durcheinandergemischt und in die Mango's gestopft, die man gut zubindet. Darauf legt man sie in einen Steintopf und übergießt sie mit dem besten Cideressig, setzt sie an einen hellen, trockenen Platz, bis sie in Kannen gefüllt werden. Nach einem Monat werden noch drei Pfund bräuner Zucker dazugegeben, wenn das nicht hinreichend ist, noch mehr, um sie dem Geschmack angenehm zu machen. Diese Anweisung ist für die Bereitung von vier Duzend Mango's.

Reife Gurken einzumachen.

(Pickle of ripe Cucumber.)

Dies ist ein französisches Recept und von allen den pikanten Zuthaten eine der besten. Dreißig sehr reife, vollgewachsene Gurken werden in die Sonne zum Trocknen gelegt, nachdem sie geschält, gespalten, gesalzen, der Samen und die weiche Hülle desselben entfernt wurde und sie vierundzwanzig Stunden gelegen haben. Nicht bloß die Feuchtigkeit soll in der Sonne ausziehen, sondern sie sollten wirklich abtrocknen. Wenn sie mäßig trocken sind, werden sie mit Essig gewaschen und dann in Schichten in einen Steintopf gelegt, dazwischen immer eine Lage von Meerrettig, Senfsamen, Knoblauch und Zwiebeln. In einem Quart Essig wird dann eine Unze Ingwer, eine halbe Unze Melkenpfeffer und ebensoviel Tumeric gekocht; wenn dies kühl ist, wird es über die Gurken gegossen und diese darauf fest verdeckt und weggestellt.

Dieses Eingemachte ist erst nach einigen Monaten wirklich gut, es hält sich ausgezeichnet und wenig davon ist genug auf dem Tische, weil es sehr gewürzig schmeckt.

Eingemachte Austern.

(Pickled Oysters.)

Ein Quart Austern; man spült sie gut in ihrem eigenen Saft, sucht jedes Theilchen der Schalen heraus, darauf werden sie in einen Kochtiegel gelegt, der Saft wird darüber geseiht und Salz nach Geschmack dazugegeben. Man läßt sie bis auf den Siedepunkt kommen, oder bis die Ränder anfangen, sich zu kräuseln, dann nimmt man sie mit dem Schäumer heraus zum Abkühlen, legt ein Blättchen Muskatblüthe und etwas ganzen Pfeffer darauf. Dann läßt man den Saft eine Zeit lang kochen und nimmt den Schaum ab, so lange er aufsteigt, worauf er in eine Schale gegossen wird zum Abkühlen. Wenn er kalt ist, gießt man ein Pint starken Essig dazu, legt die Austern in einen Steintopf und schüttet den Saft darüber.

Eingemachte reife Gurken. (Süß.)

(Ripe Cucumber Pickles. Sweet.)

Reife Gurken wäscht man und nimmt den Samen heraus. Jede Gurke wird der Länge nach in vier Theile geschnitten, oder auch, nach Belieben, in andere Form. Man läßt sie vierundzwanzig Stunden in kaltem Essig liegen; dann läßt man die Flüssigkeit ablaufen und gießt frischen Essig auf die Gurken, mit zwei Pfund Zucker und einer Unze Zimmtblüthen (cassia buds) auf jedes Quart Essig nebst einem Eßlöffel voll Salz. Dies wird zusammen zwanzig Minuten lang gekocht, dann in Steintöpfen, sorgfältig bedeckt, aufbewahrt.

Piccalili.

(Piccalili.)

Ein Peck grüne Tomatoes, acht große Zwiebeln, fein verhackt, mit einer Tasse Salz gut vermischt; dies läßt man über Nacht stehen und seihet die Flüssigkeit ab. Nun kocht man zwei Quart Wasser und ein Quart Essig tüchtig mit der Masse durch, giebt dies dann auf einen Durchschlag und läßt es abseihen. Dann wird die Masse wieder in den Einmachetopf geschüttet und auf das Feuer gesetzt mit zwei Quart Essig, einem Pfund Zucker, einem halben Pfund weißen Senfsamen, zwei Eßlöffeln voll gemahlenem Pfeffer, zwei voll Zimmt, einen voll Nelken, zwei voll Ingwer, einen voll Nelkenpfeffer und einen halben Theelöffel voll Cayenne-Pfeffer. Dies wird fünfzehn Minuten oder bis es weich ist, gekocht. Man rührt es öfters um, damit es nicht anbrennt. Es wird in Gläsern versiegelt.

Eine sehr angenehme Beigabe zu Fleisch und Fischspeisen aller Art.

—M r s. S t. J o h n s.

Eingemachte Eier.

(Pickled Eggs.)

Diese sind leicht zu bereiten und eine vortreffliche Beigabe zu kaltem Fleisch. Drei Duzend Eier werden recht hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt und die Schalen abgenommen. Wenn sie ganz kalt sind, werden sie in einen Topf mit weiter Oeffnung gepackt, sodaß sie bequem herauszunehmen sind und nicht brechen. Man kocht so viel Essig als zum Bedecken nöthig scheint, mit etwas weißem Pfeffer, Nelkenpfeffer und Ingwerwurzel, legt die Eier dann in Gläser mit weiter Oeffnung oder in einen Steintopf und streut dazwischen einen Eßlöffel voll Senffamen, weißen und schwarzen gemischt, ein Stück Ingwer, Knoblauch, (wenn der Geschmack nicht gescheut wird) Meerrettig in Stücken, ganze Nelken und sehr wenig Nelkenpfeffer. Auch zwei oder drei grüne Pfefferkapseln werden in ganz kleinen Stücken dazugegeben, darauf der Essig. In acht bis zehn Tagen kann man sie gebrauchen.

Hübsch gefärbtes Eingemachtes.

(An Ornamental Pickle.)

Frische Eier werden eine halbe Stunde gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt. Dann kocht man Rotherüben recht weich, schält sie ab und schneidet sie in Würfel, worauf sie mit gewürztem Essig bedeckt werden. Die Eier werden abgeschält und mit zu dem Eingemachten gelegt.

Ostindisches Eingemachtes.

(East India Pickle.)

In starke Salzlauge legt man zwei Wochen lang, oder länger, wenn es so paßt, die folgenden Sachen: Kleine Gurken, sehr kleine gewöhnliche Zwiebeln, zarte grüne Bohnen, Gherkins, harten Weißkohl, gebiertheilt, Pflaumen, Pfirsiche, Birnen, Zitronen, grüne Tomatoes und was sonst noch passend scheint. Will man dies fertig einmachen, so kocht man Alles in frischem Wasser, bis man mit einem Strohhalm gut durchstechen kann; ist es zu salzig, so wird es in klares Wasser gelegt, worauf man die Masse abseihet und in Essig legt mit einer Unze Turmeric auf die Gallone, darin aufgelöst. Zu fünf Gallonen von dem Eingemachten nimmt man zwei Unzen Muskatblüthe, zwei von Nelken, zwei von Zimmet, zwei von Nelkenpfeffer, zwei von Selleriesamen, ein Viertelpfund weiße Ingwerwurzel, fein zerbrochen, ein halbes Pfund weißen Senffamen, ein halbes Pfund von rothem Pfeffer, ein Viertelpfund geriebenen Meerrettig, ein halbes Pfund Senfmehl, zwei Unzen Turmeric (indischen Safran); ein halbes Pint Knoblauch, wenn es so beliebt; dies bleibt mit zwei Gallonen Cidereffig

zwei Wochen lang stehen, es wird täglich umgerührt. Die Pickels werden nach acht Tagen aus dem Turmeric-Essig genommen und in Töpfe oder kleine Fässer gelegt, eine Schicht Pickels, dann eine Lage der Gewürze aus dem Essig und so fort, bis Alles verbraucht ist. Wenn der Turmericessig noch gut und stark ist, so kann man ihn mit dem gewürzten Essig vermischen; ist er aber wässerig und abgeschwächt, so sollte man ihn lieber nicht gebrauchen, sondern frischen Essig zu dem gewürzten geben, genug um die Pickels ganz zu bedecken; der Essig wird aufgekocht mit einem Pfund Zucker zu jeder Gallone und heiß über die Pickles gegossen. Dies kann, nach Gutdünken, einige Male wiederholt werden.

Bermischtes Eingemachtes.

(Mixed Pickels.)

In kochendem Salzwasser werden abgebrüht, bis sie weich sind: Blumenkohlköpfe, kleine Zwiebeln, Pfefferkapseln, Gurken, in Würfel geschnitten, Rasturzien (Kapern) und grüne Bohnen, dann werden sie auf einen Durchschlag gelegt zum Abfließen des Wassers; wenn sie trocken sind, packt man sie in Gläser mit weiter Oeffnung. Mit jedem Pint Cideressig kocht man einen Eßlöffel voll Zucker, einen halben Theelöffel voll Salz und zwei Theelöffel voll Senf. Dies wird über die Pickels gegossen und die Gläser werden gut verdeckt und versiegelt. Man kann auch, nach Belieben, andere Wurzeln dazugeben.

Eingemachte Blaubeeren.

(Blueberry Pickles.)

Bei dem Einmachen dieser Beeren sind alte Gläser oder Töpfe ohne Deckel, oder mit zerbrochenem Rande, sodaß die Deckel nicht gut schließen, gut zu gebrauchen, da die Blaubeeren keinen luftdichten Verschuß vertragen. Von den Beeren sollten nur die guten, frischen gebraucht werden. Die Gläser oder Töpfe werden bis auf einen Zoll vom Rande damit gefüllt, dann gießt man Molasses darüber, bis alle Zwischenräume ausgefüllt sind; dies erfordert Zeit, denn Molasses fließt nicht schnell; man braucht gerade nicht dabei zu stehen, bis er den Weg in alle Lücken gefunden hat. Sobald der Molasses tiefer sinkt, gießt man mehr zu, bis die Beeren bedeckt sind. Darauf bindet man ein Stück Baumwollenzeug darüber zum Schutz gegen Fliegen und andere Insekten und stellt die Gefäße zu dem anderen Eingemachten. Billiger Molasses ist gut genug; die Pickels werden bald scharf. Wilde Trauben können auf dieselbe Art eingemacht werden.

Eingemachte Butternüsse und Wallnüsse.

(Pickled Butternuts and Walnuts.)

Diese Nüsse eignen sich am Besten zum Einmachen, wenn man mit einem Stednadelkopf in die äußere Schale eindringen kann. Sie werden abgebrüht

und die äußere Schale abgerieben, dann sechs Tage in starke Salzlase gelegt, welche man jeden andern Tag erneut. Sie müssen währenddem gut bedeckt sein. Dann läßt man das Wasser abziehen und reibt die Nüsse trocken, sticht auch an verschiedenen Stellen mit groben Nadeln hinein. Die Pickelbrühe wird wie folgt bereitet: Zu hundert großen Nüssen nimmt man von schwarzem Pfeffer und Ingwer je eine Unze und von Nelken, Muskatnuß und Muskatblüthe je eine halbe Unze. Alle Gewürze werden zu feinem Pulver verstoßen, gut gemischt und noch zwei große Eßlöffel voll Senfsamen hinzugefügt. Die Nüsse werden nun in Steintöpfe gelegt, nachdem noch einmal mit groben Nadeln die Haut durchstoßen ward und die Gewürze werden beim Einlegen dazwischen gestreut.

Eine Gallone vom besten Cideressig wird fünf Minuten gekocht und dann über die Nüsse geschüttet. Die Töpfe oder Gläser sollten gut verdeckt werden. Die Nüsse sind nach vierzehn Tagen gut zum Essen.

Gingemachte Wassermelonen.

(Watermelon Pickle.)

Zehn Pfund Wassermelonen-Rinde wird in reinem Wasser bis zum Weichwerden gekocht. Das Wasser wird abgeseiht und ein Syrup von zwei Pfund Zucker und einem Quart Essig gemacht mit einer halben Unze Nelken und einer Unze Zimmet darin. Dieser Syrup wird, drei Tage nacheinander, kochend heiß über die Rinde gegossen.

Obst sauer-süß einzumachen.

(Sweet Pickle for Fruit.)

Die Anweisungen zum Einmachen der verschiedenen Sorten von Steinobst, wie Pfirsiche, Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, etc., sind sich einander so ähnlich, daß hier nur eine der besten angegeben werden soll.

Auf jedes Quart Obst nimmt man eine Tasse weißen Zucker und ein volles Pint guten Cideressig, dazu eine halbe Unze Zimmet in Stücken, einen Theelöffel voll g a n z e Nelken, dasselbe von Nelkenpfeffer. Dies läßt man aufkochen und schüttet es über das Obst; man wiederholt das Verfahren drei Tage nacheinander; dann wird es heiß in Gläsern versiegelt, wenn es sich längere Zeit halten soll.

Das O b s t, nicht die Sauce, soll gegessen werden und zwar wie andere Pickels. Dies ist nicht zu verwechseln mit „Gewürztem Obst,“ welches anders behandelt wird und kein Pickel, sondern ein süß Eingemachtes ist, welches man dick einkocht.

Damascener und andere Pflaumen sollten mit Nadeln gepriekt und Pfirsiche in schwacher Lauge gewaschen und dann mit grobem Tuche abgerieben werden, um das Wollige abzunehmen.

Eingemachte Birnen. Süßsauer.

(Pear Pickle.)

Von kleinen, fehlerfreien Birnen wird das Blüthenende abgeschnitten; sie werden mit einer Gabel eingestochen. Auf jedes Quart Birnen wird ein Pint Cideressig gerechnet und eine Tasse Zucker; damit wird Nelkenpfeffer, Zimmet und Nelken, von jedem ein Theelöffel voll, gekocht, dann läßt man die Birnen mit aufkochen und füllt sie hernach in Gläser, die versiegelt werden.

Gewürzte Johannisbeeren.

(Spiced Currants.)

Sieben Pfund Obst, vier Pfund Zucker, ein Pint guten Cideressig, ein Eßlöffel voll gemahlener Zimmet, ein Theelöffel voll Nelken. Dies wird in einem Kessel gekocht, bis das Obst weich ist, dann wird es mit dem Schäumer herausgenommen und in Schüsseln gelegt, bis der Saft dick zusammengekocht ist. Darauf werden die Beeren wieder dazu gegeben, noch einmal gut mit durchkocht. Dann werden sie in Gläser gefüllt, verkorft und versiegelt und an einem kühlen, dunklen Orte aufbewahrt.

Jrgend ein säuerlich herbes Obst kann so eingemacht werden und ist eine gute Beigabe zum Fleisch.

Gewürzte Pflaumen.

(Spiced Plums.)

Sieben Pfund Pflaumen, ein Pint Cideressig, vier Pfund Zucker, zwei Eßlöffel voll Zimmetstangen, in Stücke gebrochen, halb so viel Nelken und dasselbe von zerbrochener Muskatnuß. Die Würzen werden in einem kleinen Muslinbeutel in etwas Essig und Wasser eine halbe Stunde lang gekocht, dann zu dem Essig und Zucker gegeben. Die Pflaumen werden in diesen Syrup gethan und sorgsam gekocht, bis sie weich sind. Es ist gut vor dem Kochen verschiedene Male mit groben Nadeln die Haut zu durchstechen, da dies das Aufplatzen verhindert.

Gewürzte Weintrauben.

(Spiced Grapes.)

Das Innere der Beeren wird aus der Haut genommen und die Häute werden bewahrt. Der Brei wird durch ein Sieb gerührt, damit die Traubenkerne

zurückbleiben, dann werden die Häute wieder zu dem Durchgerührten gegeben und mit Zucker, Essig und Gewürzen gekocht. Auf sieben Pfund Trauben rechnet man vier und ein halbes Pfund Zucker, ein Pint guten Essig; dies wird stark gewürzt mit gemahlenen Nelken, Nelkenpfeffer und Zimmt.

Eingemachte Kirschen. (Süßsauer.)

(Pickled Cherries.)

Frische große Kirschen werden ausgesucht, so groß sie zu haben sind. Zu jedem Pfund Kirschen kommt eine Tasse Essig, zwei Eßlöffel voll Zucker, ein Duzend ganze Nelken, ein halbes Duzend Blättchen Muskatblüthe. Essig, Zucker und Würzen werden erhitzt und man läßt sie fünf Minuten kochen, giebt dies in einen Steintopf, bedeckt ihn und läßt den Inhalt abkühlen. Die Kirschen werden in Gläser oder kleine irdene Töpfe gelegt und der kalte Essig wird darüber gegossen. Darauf werden die Gefäße gut verdeckt und weggestellt. Die Kirschen sind zum Gebrauche sogleich gut.

Pflanzen-Kost. — Gemüse.

Alle Gemüse-Arten müssen sorgfältig verlesen werden, sodaß keine verdorbenen oder unreifen Theile dazwischen kommen und dann in verschiedenen Wassern gut gewaschen sein. Die meisten Gartengemüse sind besser, wenn sie eine Zeitlang vor dem Kochen in kaltem Wasser liegen. Wenn sie theilweise gekocht sind, so wird Salz in das Kochwasser gegeben und sie müssen beständig am Kochen bleiben, nachdem sie anfangen, bis sie gar genug sind. Alle Sorten von Gemüse sind am Besten, wenn sie frisch aus dem Garten oder Felde kommen und dann so bald als thunlich gar gekocht werden, worauf man das Wasser ablaufen läßt und sie zubereitet.

Zwiebeln, Weißkraut, gelbe Rüben und rothe Rüben sollten in reichlich Wasser gekocht und dieses sogleich nach dem Garwerden abgeseiht werden, auch dürfen sie nicht zu lange kochen, sonst verlieren sie an kräftigem Geschmack. Wenn sie mit zu wenig Wasser gekocht werden, wird die Farbe dunkler.

Kartoffeln nehmen eine wichtige Stelle ein in der Pflanzenkost und sollten also gehörig zubereitet werden. Es gehört auch etwas Verständniß dazu, um selbst ein so einfaches Gericht als gekochte Kartoffeln zu bereiten. Zuerst müssen alle nicht ganz gesunden oder grünen weggeworfen werden, denn eine schlechte verdirbt ein ganzes Gericht. Wenn sie nicht gleichförmig groß sind, so müssen sie darnach geschnitten werden, um den Unterschied auszugleichen. Der beste Theil der Kartoffel ist nächst der Haut und deßhalb sollten sie sehr dünn geschält werden, wenn das überhaupt geschieht. Wenn sie alt sind, müssen die Keime gut ausgeschnitten werden. Die Kartoffeln werden in kaltes Wasser gelegt mit etwas Salz darin und gekocht, bis eine Gabel leicht durchgeht; das Wasser wird dann abgeschüttet, und der Kessel noch einmal auf den Ofen gesetzt mit dem Deckel theilweise zurück geschoben, so daß sie abdämpfen und ganz trocken werden. Neue Kartoffeln sollten mit kochendem Wasser aufgesetzt werden und gesalzen, wenn sie schon eine Weile gekocht haben. Gerade vor dem Kochen wird die dünne Haut etwas abgeschabt. Es nimmt zwanzig Minuten sie zu kochen.

Neue Kartoffeln zu kochen.

(To Boil New Potatoes.)

Am besten sind neue Kartoffeln, wenn sie erst kurze Zeit vor dem Gebrauche aus der Erde gegraben sind; wenn sie länger liegen sind sie nicht so gut. Man

wäscht sie gut, reibt die Haut mit groben Zeuge ab und setzt sie in kochendem Wasser auf, mit Salz darin. Sie werden gekocht bis ein Gabel leicht eindringt, dann wird das Wasser abgegossen; dann läßt man sie mit dem Deckel etwas zurückgeschoben, neben dem Feuer stehen; wenn sie vollständig abgedampft und trocken sind, legt man sie in eine Gemüseschüssel, mit etwas Butter auf dem Boden derselben, und bringt sie auf der Tisch. Wenn die Kartoffeln zu alt sind um die Haut abzuschaben so kocht man sie mit den Schalen, gießt sie ab, zieht die Schale davon, und trägt sie auf wie die andern, mit einem Stück Butter mitten dazwischen gesteckt. In zwanzig bis dreißig Minuten kochen sie gar. Man kann noch geschmolzene Butter über die heißen Kartoffeln gießen oder sie ohne das auftragen.

Kartoffelbrei.

(Mashed Potatoes.)

Mann schält die nöthige Menge von Kartoffeln und legt sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser; dann legt man sie in einen Kochtopf mit etwas Salz, bedeckt sie mit Wasser und läßt sie kochen, bis sie gar sind. Darauf wird das Wasser abgegossen, und die Kartoffeln mit hölzernem Stampfer feingestampft. Ein Stück Butter, wie ein Ei groß, wird in einer halben Tasse kochend heißer Milche geschmolzen und dieses nebst etwas Salz mit dem Kartoffelbrei gut gemischt, bis er eben und glatt, aber nicht zu feucht ist. Der Brei wird dann in einer Gemüseschüssel aufgehäuft, eben über geglättet, mit einem Stück Butter in der Mitte der Oberfläche, und mit kleinen Punkten von gestoßenem Pfeffer von der Größe eines 5-Centstückes hier und da darüber.

Manche nehmen lieber eine starke Gabel oder ein Drahtgeflecht, statt des Kartoffelstampfers, und schlagen den Brei bis er ganz leicht ist, worauf er ohne weiteres Glätten in der Schüssel aufgehäuft wird.

Gebräunte Kartoffeln.

(Browned Potatoes.)

Sie werden zu Brei gestampft, wie eben angegeben, dann in eine Schüssel gethan, worin sie auf den Tisch kommen, oben über geglättet, mit Eidotter bestrichen, oder mit Butter, und dann mit Mehl bestreut. Darauf wird die Schüssel in den Backofen gestellt, bis der Brei übergebräunt ist, was bei gutem Feuer in fünfzehn Minuten geschieht.

Gewärmter Kartoffelbrei.

(Mashed Potatoes.—Warmed Over.)

Zu zwei Tassen voll kaltem Kartoffelbrei giebt man eine halbe Tasse Milch, ein wenig Salz, einen Eßlöffel voll Butter, zwei Eßlöffel voll Mehl und zwei

schäumig geschlagene Eier; dies wird gut gemischt bis es ganz leicht ist, dann in eine Gemüseschüssel oder ein Puddinggeschirr gethan, und im Ofen goldbraun gebacken. Es kommt dabei hauptsächlich auf das tüchtige Durchschlagen der Eier an, ehe sie mit Brei gemischt werden, ob das Ganze leicht und schwammig bleibt beim Backen.

Kartoffel-Puffs.

(Potato Puffs.)

Die Kartoffeln werden zu Brei gestampft, wie eben angegeben, und noch heiß in Bälle geformt von der Größe eines Eies. Diese legt man in eine mit Fett ausgestrichene Blechpfanne, überstreicht sie mit geschlagenem Ei und läßt sie im Backofen braun werden. Wenn sie gar sind, löst man sie mit einem Messer aus der Pfanne und legt sie behutsam auf eine heiße, flache Schüssel, die mit Petersilie garnirt ward.

Kartoffeln a la Creme.

(Potatoes a la Creme.)

In einer Tasse heißer Milch wird ein gehäufter Löffel voll Butter, und ebenso viel Milch verrührt bis es glatt und dicklich ist, dann werden zwei Tassen voll kalte, gekochte Kartoffeln hinein geschnitten und etwas Salz und Pfeffer zugegeben, so wie auch ein wenig gehackte Petersilie. Dies wird über dem Feuer geschüttelt, bis die Kartoffeln vollständig durchhitzt sind, worauf man sie in einer tiefen Schüssel aufträgt.

Neue Kartoffeln mit Rahm.

(New Potatoes and Cream.)

Neue Kartoffeln werden mit einer Scheuerbürste gereinigt oder mit einem rohen Tuche abgerieben, dann mit heißem Wasser aufgesetzt und in raschem Kochen gehalten, bis sie gar sind, aber nicht länger; man drückt eine Kartoffel an die Seite des Topfes mit einer Gabel; ist sie gar, so giebt sie dem sanften Drucke nach. In einer Pfanne läßt man Butter und Rahm heiß werden, aber nicht kochen, mit etwas Salz, Pfeffer und grüner Petersilie, die Mischung wird über die Kartoffeln geschüttet, nachdem man das Kochwasser abgesehen hat; noch einmal damit durchgehitzt und dann aufgetragen.

Saratoga Scheiben.

(Saratoga Chips.)

Biernlich große Kartoffeln werden abgeschält und in ebene Scheiben geschnitten dann in Salz-Wasser gelegt; ein Kessel mit sehr heißem Schmalz wird in

Bereitschaft gehalten und wenige der Scheiben zur Zeit darin gebraten, nachdem man sie vorher in einer trocknen Serviette geschwenkt hat um die Feuchtigkeit abzunehmen. Sie werden in dem Kessel zuweilen umgerührt, bis sie hell braun sind. Man wird sie froß, und nicht fett finden; etwas Salz sollte darüber gestreut werden. während sie heiß sind.

Gebratene, rohe Kartoffeln.

(Fried Raw Potatoes.)

Ein halbes Duzend mittelgroße Kartoffeln werden sehr fein geschält und in Scheiben von der Dicke einer Eierschale geschnitten; und zwar immer der Breite, nicht der Länge der Kartoffel nach. Ein Eßlöffel voll Butter und ebenso viel reines Schmalz werden in einer Pfanne sehr heiß gemacht, und wenn es kocht, giebt man die Kartoffel hinein, mit etwas Salz und Pfeffer. Ein gut schließender Deckel wird fest darauf gelegt, so daß sie zum Theil von dem Dampfe gar werden, dann nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln goldbraun werden, wobei man sie vorsichtig umkehrt und schüttelt, um ein gleichmäßige Farbe zu erzielen. Sie sollten sehr heiß gegessen werden.

Kalte gekochte Kartoffeln können in derselben Weise bereitet werden, nur muß man die Scheiben dicker schneiden.

Kartoffeln lassen sich besser braten, wenn sie kalt geworden, als wenn sie noch warm sind.

Scalloped Kartoffeln.

(Scolloped Potatoes.—Kentucky Style.)

Rohe Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, wie zum Braten. Dann streicht man ein irdenes Gefäß mit Butter aus, legt eine Schicht Kartoffeln hinein, und darüber wird Salz, Pfeffer und Mehl gestreut, auch etwas Butter und gehackte Zwiebel zugegeben. Darauf kommt eine andere Schicht Kartoffeln und die Würzen dazu. Dies wird fortgesetzt, bis das Gefäß angefüllt ist und ehe man es in den Backofen stellt, gießt man ein Quart heiße Milch darüber, und läßt Alles drei Viertelstunden backen.

Auch kalte, gekochte Kartoffeln kann man auf diese Art zubereiten, sie brauchen nicht so lange zu backen; auf beide Arten sind sie sehr gut. Zwiebeln kann man nach Gutdünken auch weglassen.

Gedämpfte Kartoffeln.

(Steamed Potatoes.)

Wo Kartoffeln in großer Menge gekocht werden, ist diese Art sehr beliebt, da sie so bequem ist. Die Kartoffeln werden geschält, dabei in kaltes Wasser ge-

THE FAMOUS EAST ROOM.

THE RED ROOM.

THE BLUE ROOM.

worfen, und dann in den Dampfkessel gelegt. Dieses wird über einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt und die Kartoffeln zwanzig oder vierzig Minuten mit dem Dampf gekocht, je nach der Größe und Art. Wenn eine Gabel leicht durchgeht, so sind sie gar, sie werden dann in eine Schüssel gelegt, und sogleich aufgetragen.

Kartoffel Schnee.

(Potato Snow.)

Man wählt mehligte Kartoffeln aus, die sich recht weiß kochen, diese werden geschält und gut abgekocht. so daß sie nicht wässerig sind; sie werden dann abgeseigt und zerstampft, auch gut gesalzen, dabei in dem Kochtopfe gelassen, damit sie heiß bleiben. Darauf werden sie durch ein Drathsieb getrieben in die Schüssel, worin sie auf den Tisch kommen sollen, und etwas feines Salz darauf gestreut. Französische Köche geben während des Stampfens etwas gestoßenen Gutzucker zu dem Brei.

Schnell gekochte Kartoffeln.

(Hasty Cooked Potatoes.)

Man wäscht und schält einige Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, etwa einen Zoll dick, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser, und, wenn von der rechten Sorte, werden sie in zehn Minuten gar sein. Das Wasser wird abgeseigt, die Kartoffeln giebt man in eine heiße Schüssel, stößt sie leicht durch, fügt etwas Butter, Pfeffer und Salz dazu und bringt sie rasch zur Tafel.

Beliebte aufgewärmte Kartoffeln.

(Favorite Warmed Potatoes.)

Die Kartoffeln sollten ganz und in der Schale gekocht werden, in reichlich viel Wasser, gut gesalzen, und zwar einen Tag vor dem Gebrauch. Man muß sich hüten, sie zu lange zu kochen. Die Haut sollte abgezogen, nicht abgeschält, und dann die Kartoffeln in Scheiben geschnitten werden etwa einen Viertelzoll dick; diese werden wieder in einer Hackschüssel erst der Länge, dann der Quere nach, in Würfel geschnitten. Ungefähr fünfundzwanzig Minuten vor der Essenszeit stellt man eine Pfanne oder ein anderes passendes Kochgeschirr auf den Ofen mit einem eigroßen Stück Butter, wenn dieses schmilzt, wird eine Tasse gute Milch dazugegeben. Wenn dies aufkocht, werden die Kartoffeln dazu gethan; es sollte ungefähr ein Quart sein. Sie müssen etwas mit der Milch umgerührt werden, um sie zu befeuchten, dann setzt man sie zurück auf dem Ofen, oder in einen mäßig warmen Backofen, wo sie allmählig durchhizen. Darauf

werden sie zuweilen mit einem Löffel vorsichtig am Boden herum gerührt, aber immer wieder gut bedeckt, damit sie heiß bleiben bis zum Gebrauche. Auch gebackene Kartoffeln können auf diese Art gewärmt werden.

Krusperige Kartoffeln.

(Crisp Potatoes.)

Kalte, rohe Kartoffeln werden fein verschnitten, in Plättchen, Würfel oder andere kleine Formen; sie werden, wenige zur Zeit, in kochendes Fett gelegt und mit einem Messer durcheinander geworfen, bis sie gleich braun gefärbt sind, dann legt man sie auf einen Durchschlag, und streut Salz und Pfeffer dazu, stellt sie warm bis zum Gebrauche. Das Fett muß erst ganz heiß sein, still und dampfend; wenn es brodeln, ist es noch nicht heiß genug.

Lyonnaise Kartoffeln.

(Lyonnaise Potatoes.)

Acht oder zehn ziemlich große gekochte kalte Kartoffeln werden in kleine Würfel verschnitten. In einer Pfanne wird Butter oder Fett erhitzt und darin brät man eine kleine, fein verhackte Zwiebel, bis sie anfängt braun auszu sehen. Nun werden die Kartoffeln dazu gegeben, mit etwas Salz und Pfeffer und ungefähr fünf Minuten kochen gelassen, wobei man sie auch umrührt, aber mit Vorsicht, sodaß sie nicht zu breiig werden. Auch sollen sie nicht braun werden; gerade vor dem Auftragen rührt man einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie dazu. Sie werden dann in einem erhitzten Durchschlag geschwenkt, bis sie ziemlich abgetrocknet sind, und sehr heiß aufgetragen.

Kartoffel Fillets.

(Potato Fillets.)

Die Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, oder man kann sie in Fillets schneiden ungefähr einen Zoll dick. Sie werden in kaltes Wasser gelegt, bis man sie in kochendes Fett in der Pfanne thut; wenn sie beinahe gar sind, nimmt man sie mit dem Schäumer heraus und läßt das Fett davon ablaufen, bringt dann das Fett in der Pfanne wieder in das Braten und legt die Kartoffeln wieder hinein bis sie gar sind; durch dieses Ueberbraten schwellen sie an und werden aufgepufft.

Kartoffel-Croquetten. No. 1.

(Potato Croquettes. No. 1.)

Vier große Kartoffeln werden gewaschen, geschält und mit etwas Salz in kaltem Wasser über einem starken Feuer aufgesetzt; wenn sie gar sind, gießt

man das Wasser ab und stampft sie durch. In einem andern Topfe werden ebenfalls zum raschen Kochen, zehn Eßlöffel voll Milch mit etwas Butter, aufgesetzt. Wenn die Milch kocht, werden die Kartoffeln dazu gegeben, und das Ganze wird mit hölzernem Löffel wohl umgerührt, wenn es gut vermischt ist, wird es auf eine Schüssel gegeben. Dann wird die Masse löffelweise in einer reinen Serviette in längliche Form gerollt, darauf werden die kleinen Rollen erst in gut verschlagenem Ei, dann in Brodkrumen umgewälzt, worauf sie in heißem Fett gebraten werden. Von vier Kartoffeln lassen sich sechs Croquetten machen, sie werden zugleich in der Pfanne zu einer leicht braunen Farbe gebraten und müssen öfter umgewendet werden. Wenn sie fertig sind, werden sie auf bratnes Papier oder ein Haarsieb gelegt, damit das Fett abläuft; dann werden sie auf einer Serviette aufgetragen.

Kartoffel-Croquetten. No. 2.

(Potato Croquettes. No. 2.)

Zu zwei Tassen voll kaltem Kartoffelbrei giebt man einen Eßlöffel voll Butter, dann Pfeffer und Salz. Das Weiße von zwei Eiern wird verschlagen und mit dem Undern gut vermischt, dann werden kleine runde Platten gemacht, in Ei getunkt, und entweder in Milch oder Crackerkrumen gewendet; sie werden gebraten wie Fisch-Fricadellen.

—Delmonico.

Kartoffeln a la Delmonico.

(Potatoes a la Delmonico.)

Die Kartoffeln werden mit einem Gemüse-Messer in kleine Kugeln, wie Marmeln geschnitten, dann in einer Pfanne mit reichlich viel Butter und etwas Salz gebraten; die Pfanne wird verdeckt gehalten und öfter umgeschüttelt, bis die Kartoffeln gar sind, was in etwa einer Stunde der Fall sein wird.

Gebackene Kartoffeln mit Eiern.

(Fried Potatoes with Eggs.)

Kalte, gekochte Kartoffeln werden entzwei geschnitten und in Butter gebraten, bis sie braun sind; ein paar Eier werden gut verschlagen und an die Kartoffeln gerührt, wenn man diese gerade vom Feuer nehmen will. Man lasse sie nicht eine Minute länger auf dem Feuer, nachdem die Eier zugegeben wurden, denn hart sind sie nicht halb so gut. Für drei bis vier Personen ist ein Ei genug; wenn ziemlich viel Kartoffeln gebraten sind, kann man zwei Eier nehmen.

Gebratene Kartoffeln.

(Baked Potatoes.)

Entweder bäckt man die Kartoffeln in der Schale, oder sie werden abgeschält; in beiden Fällen dürfen sie nicht einer übermäßigen Hitze ausgesetzt werden, denn

das ist verschwenderisch, da sie dadurch zum Theil verbrennen und ungenießbar werden. Während sie backen, sollte man sie öfter umwenden und sie nicht zu nahe an einander liegen lassen, im Ofen oder in der Backpfanne. Wenn die Schalen daran blieben so sollten sie vor dem Backen besonders gut gewaschen und abgebürstet werden. Wenn es gerade so paßt, können sie auch in der Holzasche oder in starkem, bedeckten Eisentopfe (dutch oven) gebacken werden, vor dem Feuer. Sind sie geschält, so müssen sie in einer Schüssel gebacken werden und Fett von irgend einer Art wird dazu gethan, um das Verbrennen der Außenseiten zu verhüten; gewöhnlich werden sie so zu gebackenem Fleisch bereitet.—Gebackene Kartoffeln sollten nie in fest bedeckter Schüssel aufgetragen werden, mögen sie geschält oder in der Schale sein, sie werden dadurch zähe und klebrig. Man kann eine gefaltete Serviette darüber legen, welche den Dunst entweichen läßt, und die Feuchtigkeit einzieht. Sie sollten gleich aufgetragen werden, nachdem sie gar sind; es nimmt bei Kartoffeln von ziemlicher Größe, drei Viertelstunden oder eine Stunde, um sie fertig zu backen.

Gebräunte Kartoffeln mit Braten. No. 1.

(Browned Potatoes with a Roast. No. 1.)

Ungefähr drei Viertelstunden, ehe der Braten aus dem Ofen genommen werden soll, schält man mittelgroße Kartoffeln, kocht sie fast gar, und legt sie dann nett in die Bratpfanne um den Braten, begießt sie zur selben Zeit mit dem Fleisch, und läßt sie gleichmäßig braun werden; sie werden dann mit dem Braten aufgetragen. Das theilweise Kochen vor dem Backen, wird von vielen Köchen für besser gehalten. Neue Kartoffeln sind sehr gut, auf diese Art bereitet.

Gebräunte Kartoffeln mit Braten. No. 2.

(Browned Potatoes with a Roast. No. 2.)

Die nöthige Menge von Kartoffeln wird geschält, gekocht und gestampft, und wenn noch heiß, wird Pfeffer, Salz und etwas fein gehackte Zwiebel dazu gegeben. Dies wird in kleine, länglichrunde Häufchen geformt, und in Mehl umgedreht. Sie werden in die Pfanne um den Braten gelegt, ungefähr zwanzig Minuten ehe dieser aufgetischt werden soll. Sie sollten gut gebräunt worden sein, und dann aus der Sauce genommen und mit dem Fleisch servirt werden.

Süß-Kartoffeln.

(Sweet Potatoes.)

Gekocht, gedämpft und gebacken, wie andere Kartoffeln, gewöhnlich mit der Schale daran, kalte Süßkartoffeln können der Länge oder der Quere nach ge-

geschnitten, und dann gebraten werden; oder sie können halbrund und kalt gegessen werden.

Gekochte Süßkartoffeln sind sehr gut; wenn theilweise gekocht, schält man sie ab, und läßt sie im Ofen braun backen, wobei sie mit Butter oder Bratenfett begossen werden. Sie sollten schön braun sein, und heiß aufgetragen werden.

Gebackene Süßkartoffeln.

(Baked Sweet Potatoes.)

Man wäscht und schabt sie ab, dann werden sie der Länge nach in Hälften gespalten, worauf sie mit Dampf oder Wasser gekocht werden bis sie beinahe gar sind. Das Wasser wird dann abgeseiht, und sie werden in ein Backgeschirr gelegt, mit Butter, Salz und Pfeffer darüber; auch werden sie dick mit Zucker bestreut und dann hübsch hellbraun gebacken.

Hubbard Squash sind auch vortrefflich auf diese Art zubereitet.

Gekochte Zwiebeln.

(Onions Boiled.)

Die weißen, silberhäutigen Zwiebeln sind die beste Sorte. Um sie zu kochen, schält man die äußere Haut ab und schneidet beide Enden davon, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie zwei Minuten abbrühen; wenn es kochen will, gießt man dies Wasser ab, und anderes kaltes darauf, mit etwas Salz, läßt sie kochen bis sie weich sind, welches bei nicht zu großen, in dreißig bis vierzig Minuten der Fall ist. Dann läßt man alles Wasser abseihen, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und bringt sie heiß zur Tafel.

Eine gute Manier die Zwiebeln abzugießen, ohne daß dies den Augen beschwerlich wird, ist, sie in einer Schale voll Wasser, unter dem Wasser zu halten und abzuschälen.

Gedämpfte Zwiebeln.

(Onions Stewed.)

Werden eben so wie die obigen gekocht, bis sie gar sind, dann wird alles Wasser abgegossen, eine Tasse Milch darüber gegeben, nebst einen Eigrößen Stück Butter, Pfeffer und Salz nach Geschmack; ein Eßlöffel voll Mehl wird dann glatt damit verrührt, Alles gut durchgekocht, und heiß aufgetragen.

Gebackene Zwiebeln.

(Onions Baked.)

Die großen, spanischen Zwiebeln sind die besten zu diesem Zweck, sie werden eingewaschen, aber nicht abgeschält, und in einen Kochtiegel mit leicht ge-

salzenem Wasser eine Stunde gekocht, wobei mit kochendem Wasser nachgefüllt wird, wenn das Kochwasser verdunstet. Dann wird das Wasser abgeschüttet, und die Zwiebeln werden zum Abtrocknen auf eine Serviette gelegt, jede wird dann in ein Stück vom feinsten Papier, das mit Butter bestrichen ward, gewickelt, dieses an beiden Enden zusammen gedreht, um es fest zu machen; dann werden die Zwiebeln eine Stunde gebacken, oder bis sie ganz durch weich sind. Man schält sie ab, legt sie in eine tiefe Schüssel, und läßt sie im Ofen bräunen, wobei sie für fünfzehn Minuten mit Butter begossen werden. Beim Aufgeben wird geschmolzene Butter darüber geschüttet, auch etwas Pfeffer und Salz darüber gestreut.

Gebratene Zwiebeln.

(Fried Onions.)

Man schäle und zerschneide Zwiebeln und brate sie in gleicher Quantität Butter und Schmalz oder auch Fettesten. Bedecke sie bis sie beinahe weich sind, nehme dann den Deckel ab und lasse sie braun werden. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Scalloped Zwiebeln.

(Scalloped Onions.)

Acht oder zehn ziemlich große Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und gekocht bis sie weich sind. Man legt sie schichtweise in ein Backgeschirr mit Brodkrumen, kleinen Stücken Butter, Pfeffer und Salz zwischen jeder Lage, bis das Gefäß gefüllt ist, mit den Brodkrumen als oberste Lage; Milch oder Rahm wird darüber gegossen, soviel hineingeht. Dies wird zwanzig bis dreißig Minuten gebacken.

Ein wenig Zwiebel ist keineswegs schädlich als Nahrungsmittel wie Manche meinen. Bei der Zubereitung vieler Speisen sind die verschiedenen Arten des Zwiebelgeschlechtes, fast ein so nothwendiges Mittel zum Erfolg, als Pfeffer und Salz, natürlich mit Einsicht zu gebrauchen, so daß ihre Mischung mit den andern Bestandtheilen durchaus nicht dem Geschmack aufdringlich wird. So erhalten manche Gerichte ihren vorzüglichen Wohlgeschmack gerade von der versteckten Andeutung des Zwiebelaromas, und werden von Feinschmeckern gerne gegessen, welche Zwiebeln sonst gar nicht mögen.

Blumenkohl.

(Cauliflower.)

Wenn gut gereinigt und gewaschen, wird der Kohl in kochendes Wasser gelegt, mit Salz und einem Theelöffel voll Mehl oder einer Scheibe Brod.

Wenn gar, wird er heraus genommen, auf einen Durchschlag gelegt zum Abseihen, dann in eine Schüssel gethan mit Sauce darüber, die aus geschmolzener Butter, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, gehackter Petersilie und Essig gemacht ward.

Es kann auch eine weiße Sauce dazu gemacht (siehe Saucen), und, wenn der Blumenkohl in der Schüssel ist, darüber gegossen und warm damit servirt werden.

In derselben Art kann auch eine Milch-Rahm-oder Tomato-Sauce dazugegeben werden, oder geschmolzene Butter.

Man sollte die Blätter des ungekochten Blumenkohls etwas los machen, und ihn dann mit der oberen Seite nach unten, in einer Schale mit Wasser liegen lassen, sodaß etwa darin verborgene Insekten daraus entfernt werden.

Gebratener Blumenkohl.

(Fried Cauliflower.)

Man kocht den Blumenkohl, bis er etwa halb gar ist. Mit zwei Eßlöffeln voll Mehl werden zwei Eidotter gemischt, und genug Wasser um einen ziemlich dünnen Teig zu machen, Salz nach Geschmack wird zugegeben, das Weiße der zwei Eier wird zu steifem Schaum geschlagen und dann mit den Eidottern, dem Mehl und Wasser vermengt. Jeder Zweig des Blumenkohls wird in diese Mischung getunkt und dann in heißem Fett gebraten. Wenn genug gebraten, nimmt man sie mit einem Schäumer heraus, um sie auf einen Durchschlag zu legen; sie werden mit Salz bestreut, und warm aufgetragen. Spargel, Sellerie, Eierpflanze und Austerpflanze sind vortrefflich, auf diese Art zubereitet.

Gekochter Kohl. (Weißkraut.)

(Cabbage, Boiled.)

Ein Kohlkopf sollte sehr sorgfältig gereinigt werden vor dem Kochen, da er öfters eine ganze Anzahl von Insekten beherbergt. Der große drum head-Kohl muß eine Stunde kochen, der grüne Savoyen-Kohl wird in zwanzig Minuten weich.

In das Kochwasser sollte ziemlich viel Salz gethan werden. Man muß darauf achten, daß der Kohl nicht zu lange kocht, sonst wird er wässrig. Er wird, wenn gar, auf einen Durchschlag gelegt, zum Abziehen des Wassers, und mit Buttersauce oder geschmolzener Butter servirt.

Rother Kohl wird zu „Slaw“ gebraucht, ebenso der weiße Spätkohl. Die Anweisung findet man unter „Slaw“ und Sauerkraut.

Kohl mit Rahm.

(Cabbage with Cream.)

Die Außenblätter von einem feinen, festen Kohlkopfe werden abgenommen und dann wird er fein, wie für Kohlsalat, geschnitten. Man setzt ihn dann mit kochendem Wasser auf das Feuer, in tiefer Pfanne oder einem Kochkessel, und läßt ihn, wohlbedeckt, fünfzehn Minuten rasch kochen. Das Wasser wird dann abgeschüttet, und ein halbes Pint frische Milch, oder Milch und Rahm gemischt, darüber gegeben; wenn dies kocht, rührt man einen großen Theelöffel voll Weizen- oder Reismehl hinein, vorher mit Milch angefeuchtet, läßt es noch einmal aufwallen, worauf das Gericht servirt wird.

Dies ist eine leicht verdauliche Speise, mehr so als manche andere Kohlgerichte.

Gedämpfter Kohl.

(Steamed Cabbage.)

Ein fester, frischer Kohlkopf wird sehr fein verschnitten, dann in ein Kochgeschirr gethan mit gerade genug heißem Wasser, um ihn vor dem Anbrennen zu behüten.

Der Topf wird fest zugedeckt, um den Dampf nicht entweichen zu lassen, von Zeit zu Zeit muß etwas Wasser nachgeschüttet werden, daß der Kohl weich wird, dann giebt man einen großen Eßlöffel voll Butter dazu, auch etwas Pfeffer und Salz; wird heiß aufgetragen. Will man der Speise einen säuerlichen Geschmack geben, so schüttet man, gerade ehe sie vom Feuer genommen wird, eine Drittel Tasse guten Essig dazu.

Kohlgemüse für Damer.

(Ladies' Cabbage.)

Ein fester, weißer Kohlkopf wird zehn Minuten gekocht, mit reichlich heißem Wasser, aus dem Theekessel nachgeschüttet, wenn nöthig. Wenn er gar ist, wird er auf einem Durchschlag beiseite gesetzt, bis er ganz kalt ward, sodasß alles Wasser abläuft. Er wird dann fein gehackt und mit zwei gutgeschlagenen Eiern, einem Eßlöffel voll Butter, Pfeffer, Salz und drei Eßlöffeln voll frische Milch oder Rahm tüchtig vermengt. Nun wird die Masse in einem Pudding Geschirr in den Backofen gesetzt (das Gefäß muß erst mit Butter ausgestrichen sein) und braun gebacken, dann heiß aufgetragen.

Dies Gericht ähnelt sehr dem Blumenkohl, ist recht schmackhaft und leicht verdaulich.

Gebratener Kohl.

(Fried Cabbage.)

In eine Bratpfanne, mit siedend heißer Butter, ungefähr eine Unze, giebt man gehackten, gekochten Kohl, oder auch warmen, der wie zu gedämpftem Kohl abgekocht ward, läßt diesen in der Butter hellbraun werden, und gießt zwei Eßlöffel voll Essig dazu. Sehr gut.

Kohl auf französische Art.

(French Way of Cooking Cabbage.)

Kalter, gekochter Kohl wird feingehackt und auf ein Sieb gelegt, bis er ganz trocken ist, darauf mischt man ihn in einer Schale mit geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz nach Geschmack, und vier Eßlöffeln voll Rahm, giebt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne und rührt die Mischung darin um, bis sie recht heiß, und an der unteren Seite zart braun wird. Eine heiße Schüssel wird darüber gelegt, und durch Umstülpen der Pfanne die Speise in einem Stück auf die Schüssel gebracht.

Sauerkraut.

(Sour-Crout.)

Das Sauerkraut wird in Fässern eingemacht, weiche früher Wein oder Essig enthielten. Besser ist es noch ein Faß besonders zu diesem Zweck zu haben. Straßburg und das ganze Elsaß sind mit Recht rühmlich bekannt wegen der Bereitung des Sauerkrautes. Dort werden sehr weiße und feste Kohlköpfe mit einer besonderen Maschine in ganz feine Schnitzel verarbeitet. In den Boden jedes Fasses kommt eine Lage grobes Salz, dann der Kohl und wieder Salz, bis oben hinein, zuletzt das Salz. Jede Lage von dem Kohl wird mit einem großen, schweren Stampfer zusammengepreßt und frische Lagen werden zugefügt, sobald der Saft das Eingelegte bedeckt. Der Kohl wird mit einigen Wachholderbeeren, Coriandersamen und dergleichen gewürzt. Wenn das Faß voll ist, muß es in einen trockenen Keller gestellt, und erst mit Zeug, dann mit einem Brett bedeckt werden, worauf man schwere Gewichte legt. In einigen Tagen wird es anfangen zu gähren, und dann muß die Brähe oben abgenommen und durch andere ersetzt werden, bis der Saft klar ist. Dies sollte jeden Tag geschehen. Ein anderes Tuch wird übergedeckt, der Deckel abgewaschen, die Gewichte werden wieder aufgelegt, und so läßt man es einen Monat stehen. Dann wird das Sauerkraut zum Gebrauche fertig sein. So wenig als möglich sollte die Luft Eingang finden zu dem Sauerkraut und der Deckel vollkommen rein gehalten werden. Bei jedesmaligem Öffnen muß das Faß wieder sorgfältig bedeckt

werden. Diese Vorsichtsmaßregeln dürfen nicht unterlassen werden. Auch das Sauerkraut kann man braten, wie frischen Kohl, nur muß es erst in wenig Wasser weich gekocht, dann gebraten und etwas Essig zugegeben werden.

Reis zu kochen.

(To boil Rice.)

Der Reis wird sorgfältig verlesen, in warmem Wasser gewaschen, dabei zwischen den Händen gerieben, das Wasser mehrmals gewechselt und dann wird der Reis in kaltem Wasser gelassen, bis man ihn zum Kochen aufsetzen will. Wenn das etwas gesalzene Wasser in einem Kessel stark kocht, so schüttet man das kalte Wasser von dem Reis ab und streut ihn in das kochende Wasser, allmählig, sodaß die Körner ziemlich getrennt bleiben. Nachdem er zwanzig Minuten beständig gekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer und schüttet das Wasser ab. Der Kochtopf wird nun, nur theilweise bedeckt, auf dem Ofen zurückgestellt, wo der Reis nur wenig warm bleibt und trocken wird; dadurch sondern sich die einzelnen Körner ab und fallen auseinander, wenn man sie schüttelt. Dies ist die rechte Art, den Reis zu kochen, wie sie in südlichen Ländern, wo er wächst, im Gebrauche ist.

Gekochte Pastinaken.

(Parsnips, boiled.)

Sie werden abgeschabt, gewaschen und gespalten, dann in etwas gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und gekocht, bis sie weich sind, was, wenn sie groß sind, in zwei bis drei Stunden der Fall ist. Man trocknet sie mit Zeug ab und gießt geschmolzene Butter darüber oder eine weiße Sauce (man sehe Saucen.) Sie passen als Beigabe zu gekochtem Fleisch oder zu gesalzenem Stockfisch.

Pastinaken kann man auch recht wohl mit Fleisch backen oder dämpfen.

Gebratene Pastinaken.

(Fried Parsnips.)

Man kocht sie in gesalzenem Wasser gar, schabt sie ab, schneidet sie in lange Streifen und bestreut sie mit Mehl; dann werden sie in heißem Schmalz oder Bratenfett oder auch Butter recht braun gebraten. Das Fett wird dann abgesehen, ehe man sie aufträgt. Pastinaken kann man auch, gerade wie Kartoffeln, kochen und zu Brei verstampfen.

Gedämpfte Pastinaken.

(Stewed Parsnips.)

Nachdem die Pastinaken gewaschen und abgeschabt wurden, schneidet man sie der Länge nach in Theile von der Dicke eines halben Zolles. Sie werden mit

eben genug kochendem Wasser aufgesetzt, daß sie bedeckt sind und ein Eßlöffel voll Butter, nebst Salz und Pfeffer wird zugegeben, worauf man sie in bedecktem Topfe bei öfterem Umrühren kochen läßt, bis das Wasser eingekocht ist. Wenn sie gar sind, so zeigen sie eine rahmgelbe Farbe und haben alle ihre schmackhafte Süßigkeit beibehalten.

Fettküchen von Pastinaken.

(Parsnip Fritters.)

Vier oder fünf Pastinaken werden gar gekocht, dann die Haut abgeschabt und man verstampft sie fein; ein Theelöffel voll Mehl und ein Ei wird dazugegeben. In einer Bratpfanne wird ein Eßlöffel voll Schmalz oder Rinderfett siedend heiß gemacht, die Pastinaken werden mit dem Löffel in flachen Klumpen hineingegeben; sie werden umgedreht, wenn sie auf einer Seite braun sind, und, wenn ganz braun, mit etwas von dem Fett, worin sie gebraten wurden, aufgetragen. Sie sind der Austerpflanze oder dem Salsify an Geschmack sehr ähnlich und werden meistens noch vorgezogen.

Pastinaken mit Rahm.

(Creamed Parsnips.)

Sie werden weich gekocht, abgeschabt und der Länge nach zerschnitten, dann in einer Pfanne mit zwei Eßlöffeln voll Butter, Pfeffer und Salz und etwas gehackter Petersilie aufgesetzt. Man schüttelt diese Mischung öfter durch, bis sie gut in das Kochen kommt. Dann werden die Pastinaken in eine Schüssel gelegt und die Sauce noch mit drei Eßlöffeln voll Rahm und einem viertel Löffel voll Mehl verrührt. Sobald dies aufwallt, wird es über die Pastinaken geschüttet.

Gedämpfte Tomatoes.

(Stewed Tomatoes.)

Ueber ein Duzend feste, reife Tomatoes schüttet man kochendes Wasser und läßt sie einige Minuten darin, dann zieht man die Haut ab, zerschneidet sie und setzt sie in einem Topfe von Granitwaare oder einem der mit Porzellan ausgelegt ist, zum Kochen auf. Man läßt sie zwanzig Minuten dämpfen, giebt dann einen Eßlöffel voll Butter, Salz und Pfeffer dazu, läßt sie noch fünfzehn Minuten länger kochen und trägt sie heiß auf. Manche verdicken gern die Tomatoes mit etwas geriebenem Brod und geben auch etwas Zucker zu. Andere, die den Zwiebelgeschmack mögen, verhasßen diese und fügen sie den Tomatoes bei; zuweilen wird auch die gleiche Menge grünes Korn mit den Tomatoes gekocht.

Tomatoes abzuschälen.

(To peel Tomatoes.)

Man kann sie in einem Drahtkorbe drei oder vier Minuten in heißes Wasser halten, herausnehmen und abziehen. Auch stellt man sie zuweilen in flacher Backpfanne fünf Minuten lang in einen heißen Backofen; dies löst die Haut, so daß sie leicht abgeht.

Scalloped Tomatoes.

(Scalloped Tomatoes.)

Die Seiten eines Puddinggeschirres werden mit Butter bestrichen; in den Boden kommt eine Lage Brodkrumen, darüber eine Schicht zerschnittene Tomatoes, mit Salz, Pfeffer und sehr wenig weißem Zucker bestreut nebst kleinen Stückchen Butter, die man darauf legt. Dies wird wiederholt, bis das Gefäß von den Schichten gefüllt ist; die oberste Lage sollten Tomatenscheiben, mit kleinen Stückchen Butter darauf, sein. Das Geschirr wird bedeckt in den Backofen gestellt, bis der Inhalt gar ist, dann wird der Deckel abgenommen, damit die Speise sich schnell bräunt.

Gefüllte, gebackene Tomatoes.

(Stuffed baked Tomatoes.)

Von dem Blüthenende der Tomatoes, die glatt, reif und fest sein müssen, nimmt man eine dünne Schnitte ab und holt mit einem kleinen Löffel die weiche Masse heraus, ohne die Schale zu durchstoßen. Ein kleiner Kohlkopf und eine mittelgroße Zwiebel werden fein verhackt, mit der breiartigen Masse vermischt, auch feine Brodkrumen, Pfeffer, Salz und Zucker werden dazugegeben und eine Tasse süßer Rahm. Wenn Alles wohl gemischt ward, füllt man die Tomatenschalen, legt die Scheiben wieder darauf und stellt sie in einem mit Butter ausgestrichenen Backgeschirr in den heißen Backofen, die aufgeschnittene Seite nach oben und mit wenig Wasser unter ihnen, um das Anbrennen zu verhüten, legt ein Stückchen Butter auf jede Tomato und läßt sie backen, bis sie recht gar sind. Dann legt man noch etwas Butter auf jede Tomato und trägt sie in der Backschüssel auf. Dies ist sehr gut.

Eine andere Art des Füllens wird auch vortrefflich gefunden. Die Tomatoes werden am Stammenende aufgeschnitten und das breiartige Innere wird herausgenommen. Eine kleine Zwiebel wird fein verschnitten und leicht durchgebraten; dazu giebt man ein viertel Pint heißes Wasser, den Brei der Tomatoes und zwei Unzen feingehacktes, kaltes Kalbfleisch oder Hühnerfleisch, läßt dies gelinde durchbrodeln und würzt es mit Salz und Pfeffer. Brod oder Cracker-

krumen werden noch hinzugefügt, um die Brühe einzuziehen, dann nimmt man die Mischung vom Feuer und läßt sie abkühlen, füllt die Tomatoes damit, streut trockene Krumen darüber, legt ein kleines Stück Butter auf jede Tomato und läßt sie mäßig stark braten, bis sie oben über braun sind.

Gebackene Tomatoes. (Einfach.)

(Baked Tomatoes. Plain.)

Die Tomatoes werden abgezogen und in Viertelzoll dicke Stücke geschnitten, dann schichtenweise in ein Puddinggeschirr gelegt, dazwischen immer eine Lage von Salz, Pfeffer, Butter und sehr wenig weißem Zucker. Das Geschirr wird mit einem Topfdeckel oder Teller bedeckt und der Inhalt eine halbe Stunde gebacken. Darauf wird der Deckel abgenommen und die Tomatoes noch fünfzehn Minuten lang gebacken, bis sie braun sind. Gerade ehe sie aus dem Ofen genommen werden, giebt man noch drei oder vier Eßlöffel voll geschlagene Sahne mit Butter darüber.

Tomatoes roh zuzubereiten.

(To prepare Tomatoes raw.)

Die Schale sollte sorgfältig abgenommen werden. Nur ganz reife Tomatoes taugen zum Rohessen und von diesen läßt sich die Haut leicht abziehen. Das Abbrühen thut dem Wohlgeschmack Abbruch. Man schneidet dünne Scheiben, streut reichlich Salz, aber den Pfeffer sparsamer darüber, und auf ein Quart giebt man einen knappen Theelöffel voll weißen Zucker, wodurch das Ganze einen pikanten Geschmack erhält. Zuletzt gießt man ein viertel Pint Essig darüber. Weit schmackhafter wird diese Speise, wenn noch ein Theelöffel voll angemachter Senf dazukommt, nebst zwei Eßlöffeln voll gutem, süßen Rahm.

Gebatene und geröstete Tomatoes.

(Fried and broiled Tomatoes.)

Man schneidet große, reife und feste Tomatoes in dicke Stücke, mehr als einen viertel Zoll dick. Sie werden mit Pfeffer und Salz bestreut und in Mehl oder Ei und Brodkrumen umgedreht, dann in einer Pfanne auf dem Ofen in halb Butter, halb Schmalz, braun gebacken; oder, nachdem sie wie zum Braten bereitet sind, auf wohl eingesmierter Bratroste geröstet; oder man kann auch die folgende Sauce bereiten: Ein Pint Milch, ein Eßlöffel voll Mehl und ein geschlagenes Ei, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüthe, eine Unze Butter rahmig gerührt, und die Milch damit durchgeschlagen; dies muß zum Kochen aufwallen, bis es dicklich wird. Die Sauce wird in eine heiße Schüssel gegossen und die Tomatoes legt man, gut arrangirt, in die Mitte derselben.

Scrambled Tomatoes.

(Scrambled Tomatoes.)

Von einem Duzend Tomatoes wird die Haut abgezogen, dann werden sie in eine Bratpfanne geschnitten mit etwas Butter, Pfeffer und Salz; wenn sie genug gekocht haben, schlägt man sechs Eier tüchtig durch, und gerade vor den Anrichten schüttet man sie über die Tomatoes in die Pfanne, rührt zwei Minuten nach einer Seite um, worauf man die Speise aufgeben kann.

Gurken a la Creme.

(Cucumber a la Creme.)

Gurken werden geschält, und der Länge nach in Stücke geschnitten, dann mit etwas Salz daran gekocht, bis sie weich sind. Man giebt eine Rahmsauce darüber.

Um Tomato- und Gurkensalat zu machen, sehe man die Anweisungen über „Salate.“

Gebratene Gurken.

(Fried Cucumbers.)

Man schält die Gurken und schneidet sie der Länge nach in sehr dicke Stücke, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und brät sie in Butter und Schmalz, einen Eßlöffel voll von Jedem, gemischt. Beide Seiten müssen gut gebräunt werden.

Gekochter, grüner Mais.

(Green Corn, Boiled.)

Die Maiskolben sollten an demselben Tage gekocht werden, wenn man sie abpflückt; in einigen Stunden nachher sind sie schon nicht so süß, und müssen dann künstlich versüßt werden. Die äußere Hülle von Blättern wird abgestreift, alle die seidigen Fäden davon gelöst, dann werden die Kolben in kochendes Wasser gelegt. Wenn sie nicht ganz frisch sind, so giebt man einen Eßlöffel voll Zucker dazu, aber **kei**n Salz; sie werden zwanzig Minuten rasch gekocht, und dann aufgetragen. Man kann auch die Körner abschneiden, und sie mit reichlich Butter und etwas Salz, in bedeckter Schüssel serviren. Der Mais schmeckt viel süßer, wenn die Kolben mit der Blätterhülle gekocht werden, die Zeit des Kochens ist aber dann etwas länger. Wie gewöhnlich gekocht, braucht man zwanzig Minuten dazu.

Gekochter, kalter Mais macht ein gutes Frühstücksggericht, wenn er, wie folgt, zubereitet wird. Die Körner werden von den Kolben geschnitten, und man giebt sie in eine Schüssel mit einer Tasse Milch zu jeder Tasse Mais, dazu

noch eine halbe Tasse Mehl, ein Ei, eine Prise Salz und etwas Butter; dies wird zu einem steifen Teig gemengt, und als kleine Kuchen in sehr heißer Butter gebacken. Werden aufgetragen mit viel Butter und feinem weißen Zucker.

Mais Pudding.

(Corn Pudding.)

Dies ist ein virginisches Gericht. Von zwölf Maiskolben werden die Körner abgeschabt, (das heißt, von rohen). Es ist besser die Körner abzuschaben, als abzureiben, weil man so nicht die Theile der Hülse mit hereinbringt, was beim Reiben unvermeidlich ist. Das Gelbe und Weiße von vier Eiern wird separat geschlagen und beigelegt, ebenso ein Theelöffel voll Zucker, ein Theelöffel voll Mehl in einen Eßlöffel voll Butter gemengt, etwas Salz und Pfeffer und ein Pint Milch. Zeit des Backens: eine halbe oder drei Viertel Stunden.

Gedämpfter Mais.

(Stewed Corn.)

Von einem Duzend Kolben grünem Mais, welches noch recht zart und saftig ist, schneidet man die Körner ab, mit einem großen scharfen Messer, von der Spitze der Kolben abwärts, dann wird der Kolben abgeschabt. Die Körner werden in einem Tiegel über das Feuer gesetzt, mit gerade genug Wasser, daß sie beim Kochen nicht anbrennen; wenn sie zwanzig Minuten gekocht haben, giebt man eine Tasse Milch dazu, etwas Butter, Salz und Pfeffer. Dies wird noch zehn Minuten gekocht, dann in einer Gemüseschüssel heiß aufgetragen. Das gekochte Maiskorn schmeckt viel süßer, wenn die abgeschabten Kolben erst in dem Wasser gekocht würden, worin man die Körner kocht.

Manche essen den Mais sehr gern auf diese Art gekocht, wenn ebensoviel Tomatoes dazu genommen werden als Mais; auch dies schmeckt sehr gut, wie auch der Mais, wenn er allein gekocht wird.

Gebratener Mais.

(Fried Corn.)

Die Maiskörner werden von den Kolben abgeschnitten, wobei man Acht geben muß, daß nichts von den Hülse n dazwischen kommt und daß die Körner so ziemlich von einander getrennt bleiben. Sie werden in ein wenig Butter gebraten, gerade genug, damit die Körner nicht in der Pfanne kleben bleiben, und müssen öfter umgerührt werden. Wenn sie hübsch braun sind, wird Pfeffer, Salz und ein wenig guter Rahm dazugegeben; dann muß aber die Pfanne vom Feuer zurückgesetzt werden, sonst möchte der Rahm gerinnen. Dies ist ein angenehmes Gericht, passend beim Mittag- oder Abendessen.

Geröstete Maiskolben.

(Roasted Green Corn.)

Man streift alle Hülßen und Fäden von den Maiskolben, und röstet sie dann auf der Bratroste über einen starken Kohlenhitz, wobei sie umgewendet werden, wenn die eine Seite gar ist. Oder, wenn man ein Holzfeuer hat, so macht man einen Platz vor dem Feuer rein, legt die Kolben dorthin, wendet sie, wenn die eine Seite gar ist, und trägt sie auf mit Butter und Salz.

Succotash.

(Succotash.)

Ein Pint, frische, ausgeschälte Lima-Bohnen, oder andere große, frische Bohnen werden in einem Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt, sodaß sie reichlich bedeckt sind. Von zwölf jungen, grünen, süßen Maiskolben werden die Körner abgekratzt, die leeren Kolben dann mit den Bohnen gekocht, eine halbe, oder drei Viertelstunden. Dann werden die Kolben aus dem Topfe genommen, und die Maiskörner hineingethan; die Speise wird nun noch fünfzehn Minuten gekocht, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, und ein Eighohes Stück Butter, nebst einer halben Tasse Rahm dazugegeben. Muß recht heiß auf den Tisch kommen.

Gebratene Eierpflanze.

(Fried Egg-Plant.)

Die mittelgroßen, bläulich rothen Früchte der Eierpflanze sind die besten. Sie werden in etwa einen Viertelzoll dicke Scheiben geschnitten, und dann eine halbe Stunde in kaltes, etwas gesalzenes, Wasser gelegt. Dieses Wasser seihet man darauf ab, kehrt die Scheiben um in geschlagenem Ei, und dann in Brodtrumen, nachdem man sie in einem Tuch abgetrocknet hat, und brät sie dann in Butter zu hellbrauner Farbe. Die Pfanne muß sehr heiß sein, ehe die Frucht hinein gelegt wird, in zehn Minuten sind die Scheiben gar.

Mann kann sie entweder schälen, ehe sie gebraten werden, oder nachher die Rinde abschneiden. Sie dürfen nicht aus dem Wasser genommen werden, bis man sie gerade in die Pfanne legen will, denn der Luft länger ausgesetzt, werden sie schwärzlich.

Gefüllte Eierpflanze.

(Filled Egg-Plant.)

Die Frucht wird in der Mitte durchgeschnitten, das Innere herausgenommen und mit etwas gehacktem Schinken in nicht zu wenig Wasser gekocht. Das Wasser wird dann abgeseiht und folgende Theile dem Brei zugemischt: Zwei Ei-

Löffel voll geriebenes Brod, ein Eßlöffel voll Butter, eine halbe, feingehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer. Mit dieser Mischung wird jede Hälfte der Schale gefüllt, ein kleines Stück Butter oben auf gelegt und dann wird dies fünfzehn Minuten gebacken.

Statt Schinken kann auch gehacktes Kalbfleisch oder Hühnerfleisch genommen werden; Manchen gefällt dies sogar besser.

Grüne Bohnen.

(String Beans.)

Man bricht von den Bohnen den Theil, der an dem Strauche fest war, und zieht zugleich den Faden an der Seite ab, ebenso verfährt man vom anderen Ende an, indem man den Faden abzieht; dann schneidet man sie mit einem scharfen Messer in Stücke von einem halben Zoll Länge und kocht sie in eben genug Wasser, um sie zu bedecken. Gewöhnlich muß man sie eine Stunde kochen lassen, doch hängt das von der Frische und der Art ab. Nachdem sie weich sind und das Wasser fast verkocht ist, wird Pfeffer und Salz, ein Eßlöffel voll Butter und eine halbe Tasse Rahm dazugegeben; hat man den Rahm nicht, so wird reichlicher Butter genommen.

Manche gießen das Kochwasser von den Bohnen ab; damit geht auch der kräftige Geschmack verloren.

Lima und Schminke Bohnen.

(Lima and Kidney Beans.)

Diese Bohnen sollten mit kochendem Wasser aufgesetzt werden, wenig mehr als um sie zu bedecken, dann von einer halben Stunde bis zu zwei Stunden lang gekocht werden mit Butter und Salz werden sie zu Tisch gebracht.

Die Bohnen sind gut zum Kochen vom Ende Juli bis Ende September. Auch andere Arten von Bohnen können als Sommergemüse in dieser Weise gekocht werden.

Ueber „Gebackene Bohnen“ sehe man „Schweinefleisch und Bohnen.“

Sellerie.

(Celery.)

Dieser wird wie grüner Mais gedämpft mit Rahm, Butter, Salz und Pfeffer.

Gedämpfte Austerpflanzen oder Salsify.

(Stewed Salsify or Oyster Plant.)

Die Wurzeln werden abgeschabt und dabei sogleich in kaltes Wasser geworfen, da sie von der Luft sogleich dunkel gefärbt werden. Dann schneidet man sie

der Quere nach in kleine, dünne Stücke, wirft sie in frisches Wasser, wovon sie ganz bedeckt sein sollten, und kocht sie in einem bedeckten Geschirr ungefähr eine Stunde oder bis sie weich sind.

Nun gießt man etwas von dem Wasser ab, giebt etwas Butter, ein wenig Pfeffer, ein Viertel Pint süßen Rahm, und von mit Wasser verrührtem Mehl einen Theelöffel voll dazu. Dies wird aufgekocht, und dann rasch aufgetragen. Man kann sie in Salzwasser kochen, und geschmolzene Butter darübergießen.

Gebratene Muskerpflanze.

(Fried Oyster Plant.)

Die Wurzeln werden wie oben angegeben, in Salzwasser gekocht bis sie recht weich sind. Dann werden sie mit starkem Löffel oder Stößer zu Brei gemacht. Ein Ei wird dazu geschlagen, dann kommt noch eine Tasse Milch, ein wenig Mehl, Butter Pfeffer und Salz dazu. Dies wird zu kleinen Kuchen geformt, und hellbraun gebraten nachdem die Kuchen erst in geschlagenem Ei und dann in Mehl umgedreht wurden.

Gekochte Rothrübe.

(Beets Boiled.)

Man wählt ziemlich kleine, glatte Rüben aus, die man sorgfältig abwäscht. Die Haut soll unverletzt daran bleiben, bis sie gekocht sind, sonst läuft der Saft heraus, und sie werden weiß und hart. Sie müssen in kochendem Wasser auf das Feuer gesetzt, und gekocht werden bis sie ganz weich sind, was oft erst in einer Stunde bis zu zwei Stunden der Fall ist. Man muß nicht mit der Gabel hineinstecken, um zu versuchen ob sie gar sind, sondern mit den Fingern probiren, ob sich die Haut ablöst, und ob sie weich sind. Wenn man sich davon versichert hat, so nimmt man die Rüben aus dem Topfe, legt sie in kaltes Wasser, und schiebt mit den Fingern die Haut ab. Sie werden dann in dünne Scheiben geschnitten, und während sie noch heiß sind, mit Butter, Salz, ein wenig Pfeffer und sehr heißem Essig für den Tisch zubereitet.

Gekochte Rothrüben.

(Boiled Beets.)

Die Rothrüben werden erst gekocht, dann abgezogen, und in Scheiben geschnitten. Sie werden dann auf das Feuer gesetzt mit etwas in Mehl gerollter Butter, etwas gekochter Zwiebel und gehackter Petersilie nebst Salz, Pfeffer und etwas Essig. Dies wird eine Viertelstunde gekocht. Der eigenthümliche süße Geschmack bleibt am Besten in Rothrüben, wenn sie gebacken werden.

Okra, Eßbarer Cibiſch.

(Okra.)

Der Okra wächst in Schoten, und ist galertartig, wird oft zu Suppen und auch zum Einmachen gebraucht, man kocht ihn auch in folgender Weise: Die jungen und zarten Schoten oder Kapseln des langen weißen Okra, werden in gesalzenes Wasser gelegt in einem Kochgeräth welches von Porcellan oder Granitwaare oder inwendig verzinnt ist, da er in Eisengeschirr eine schlechte Farbe bekommt; er wird fünfzehn Minuten gekocht, die Stengel werden abgenommen, und dann mit Butter, Pfeffer und Salz angerichtet, oder auch mit Essig, wenn man das vorzieht.

Spargel.

(Asparagus.)

Man schabt die Stengel des Spargels leicht aber sauber ab, wirft sie in kaltes Wasser, und wenn sie alle gesäubert sind, so bindet man sie zusammen in Bündchen von gleicher Größe, die dickeren Enden werden so abgeschnitten, daß die Stengel gleichmäßig lang sind, und dann werden die Spargel in gut gesalzenes, kochendes Wasser gelegt und zu Feuer gebracht. Während sie kochen, bereitet man einige dünne Brodscheiben, indem man die Rinde abschneidet, und die Scheiben auf beiden Seiten hellbraun röstet. Wenn die Spargel weich sind, was gewöhnlich nach zwanzig bis vierzig Minuten der Fall sein wird, so muß man sie gleich aus dem Wasser nehmen, damit sie nicht an Aussehen und Geschmack verlieren oder in Stücke zerbrechen. Die gerösteten Brodscheiben werden dann rasch in das Kochwasser der Spargel getaucht, darauf legt man die Spargel auf das Brod, mit den Köpfen alle nach einer Richtung. Eine weiße Sauce oder geschmolzene Butter wird darüber gegossen.

Spargel mit Eiern.

(Asparagus with Eggs.)

Eine Bund Spargel wird zwanzig Minuten gekocht, dann schneidet man die zarten Spitzen ab und legt sie in einen tiefenrieteller, reichlich mit Butter, Salz und Pfeffer versehen. Darauf verschlägt man vier Eier, das Gelbe und Weiße separat, zu steifem Schaum, giebt dazu zwei Eßlöffel voll Milch oder Rahm, einen Eßlöffel voll warme Butter, Pfeffer und Salz nach Geschmack, und schüttet diese Mischung über den Spargel. Dies wird acht Minuten in den Ofen zum Backen gesetzt, oder nur lange genug, um die Eier gar zumachen. Eine sehr gute Speise.

Grüne Erbsen.

(Green Peas.)

Man schält die Erbsen aus und wäscht sie in kaltem Wasser, setzt sie dann mit genug kaltem Wasser, um sie zu bedecken, auf das Feuer, und giebt wohl Acht, daß sie nicht anbrennen. In zwanzig Minuten oder einer halben Stunde sollte das Wasser beinahe verkocht und die Erbsen gar sein; es wird dann etwas Pfeffer und Salz, nebst reichlich viel Butter dazu gegeben, und sie werden recht heiß auf den Tisch gebracht.

Diese Kochart ist weit besser, als wenn die Erbsen in viel Wasser gekocht, und diese Flüssigkeit dann abgegossen wird, weil dadurch die Süßigkeit und der besonders angenehme Geschmack dieser Speise verloren geht. Salz sollte man erst an die Erbsen geben, wenn sie schon weich sind, außer sie wären sehr jung, denn Salz macht Hülsenfrüchte hart.

Gedämpfte grüne Erbsen.

(Stewed Green Peas.)

In einem Tiegel mit kochendem Wasser werden zwei oder drei Pint junge grüne Erbsen auf das Feuer gesetzt und, wenn sie fast weich und gar sind, auf einen Durchschlag geschüttet, damit das Wasser abläuft. Dann verrührt man zwei Unzen Butter mit Mehl in der heißen Pfanne, giebt die Erbsen wieder zu und läßt dies noch fünf Minuten länger kochen. Wenn die Schoten recht sauber und frisch sind, kann man sie erst abkochen, dann herausnehmen und die Erbsen in demselben Wasser kochen. Die Deutschen bereiten ein ganz schmackhaftes Gericht von den jungen süßen Schalen allein, indem sie Butter und Kräuter damit mischen.

Anmerkung: Die Uebersetzerin hat von diesem Gerichte bisher noch nichts gehört; wohl aber werden von einer besonderen Erbsenart, Zuckererbsen genannt, die Erbsen in den Schoten gekocht, und sie schmecken sehr gut.

Melonenkürbiß.

(Squash.)

Der grüne oder Sommer squash ist am Besten, wenn er anfängt, gelb zu werden, er ist dann nicht mehr so wässerig und fade, als in unreiferem Zustande. Man wäscht den squash, schneidet ihn in Stücke, und nimmt die Samenkörner heraus, dann kocht man ihn drei Viertelstunden oder eine Stunde bis er ganz weich ist. Nun giebt man die Masse auf einen Durchschlag, läßt die Flüssigkeit ablaufen, und drückt fest auf den Brei, damit er ziemlich trocken wird.

Dann wird er verstampft mit etwas Butter, Pfeffer und Salz, worauf man ihn noch eine Weile in einer Pfanne auf gutem Feuer umrührt, bis er noch mehr trocken geworden ist; man muß sehr Acht geben, daß die Speise nicht anbrennt. Auch mit Dampf gekocht, und dann wie oben angegeben, zubereitet, ist der Sommer squash sehr gut.

Gekochter Wintersquash.

(Boiled Winter Squash.)

Dieser ist bedeutend feiner, als der Sommer squash. Im August kann man ihn essen, und an einem warmen, trockenen Orte kann man ihn den Winter über gut aufheben. Die Farbe ist ein sehr scheinendes Gelb. Man schält den squash, nimmt den Samen heraus, schneidet ihn in Stücke, und läßt ihn langsam in Wasser kochen. Darauf wird er abgeseiht, ausgedrückt, und mit etwas Butter, Pfeffer und Salz zerstampft. In zwanzig bis vierzig Minuten wird der squash gewöhnlich weich genug beim Kochen.

Gebackener Winter-Squash.

(Baked Winter Squash.)

Der squash wird aufgeschnitten, der Samen herausgenommen, und dann wird er in große Stücke getheilt. Die Stücke legt man auf Blechplatten, oder in Bratpfannen, und läßt sie eine Stunde backen. Wenn sie gar sind, kann man sie abschälen und dann stampfen, wie Kartoffelbrei, oder man kann auch die Stücke ganz auftragen, damit sie mit Butter, wie Süßkartoffeln, gegessen werden. Die Süßigkeit des Gewächses wird auf diese Art besser beibehalten, als wenn man es kocht.

Hash von Gemüse.

(Vegetable Hash.)

Man zerhackt ziemlich grob die Ueberreste von gekochten Gemüsen, wie Kartoffeln, Weißkraut, Pastinaken und Anderes, streut etwas Pfeffer darüber, und setzt dies in einem Tiegel oder einer Bratpfanne auf das Feuer, nachdem man erst ein Stück Butter von der Größe einer Hickornuß in dem Kochgeschirr schmelzen ließ. Zu dem Gemüsebrei wird dann noch ein Eßlöffel voll oder zwei von kochendem Wasser aus dem Theekessel geschüttet, und nun wird es schnell bedeckt, damit der Dampf in dem Gefäß bleibt. Nachdem dies gut durchkocht ward, nimmt man zuweilen den Deckel ab, um die Speise umzurühren, bis sie ganz gar ist. Dann wird sie heiß aufgetragen. Wer gerne Gemüse ißt, wird auch an diesem Gerichte gefallen finden.

Spinat.

(Spinach.)

Dieser sollte so gekocht werden, daß er die schöne, hellgrüne Farbe nicht verliert, und man ihn nicht, wie es oft der Fall ist, von einer matt-braunen oder oliv-grünen Farbe auf dem Tische sieht. Soll er ein gutes, frisches Aussehen behalten, so darf der Topf während des Kochens nicht bedeckt sein.

Der Spinat muß sorgfältig verlesen werden, denn Sand und Insekten sind oft an den Blättern zu finden, weshalb er auch drei- bis viermal in frischem Wasser abgespült werden sollte. Dann läßt man das Wasser ablaufen und setzt den Spinat mit kochendem Wasser auf das Feuer. In fünfzehn bis zwanzig Minuten hat er genug gekocht; man sollte während des Kochens den Schaum abnehmen. Der Spinat wird dann auf einen Durchschlag geschüttet und mit einem Löffel fest ausgedrückt, worauf man ihn feinhackt, und mit einem Stück Butter nebst Salz und Pfeffer wieder zu Feuer bringt, wo man ihn fünf Minuten bei beständigem Rühren aufkochen läßt, bis er recht trocken ist; dann giebt man die Speise in eine Gemüse-Schüssel, formt einen kleinen, runden Hügel daraus und belegt diesen mit hartgekochten, in Scheiben oder Hälften geschnittenen Eiern.

Allerlei Grünes zu kochen.

(Greens.)

Ungefähr ein Peck von grünen Blättern wird genug sein für eine Familie von sechs Personen; man nimmt zum Kochen dieses Gerichtes die jungen Blätter von Löwenzahn, (dandelion), cowslips, Cichorien, Kletten und Anderes. Alle diese Blätter sollten gut untersucht, alle zähen und gelben weggeworfen und dann durch verschiedene Wasser gespült werden, bis sie ganz frei von Sand sind. Wenn man eine Handvoll Salz zugiebt bei dem jedesmaligen Waschen, so werden kleine Käfer und Würmer dadurch leichter von den Blättern vertrieben, besonders wenn man die Blätter in dem letzten gesalzenen Wasser eine halbe Stunde stehen läßt ehe sie gekocht werden. Man giebt sie dann in einen großen Topf halb voll mit kochendem Wasser, salzt auch dies und läßt sie rasch kochen, bis die Stengel weich sind; dies mag von fünf bis zu zwanzig Minuten nehmen, je nach der Beschaffenheit der Blätter und Stengel. Doch sollte man immer bedenken, daß bei zu langem Kochen gerade die zarten Blätter fast ganz zergehen, und daß dadurch nicht nur die Masse sondern auch die Nahrhaftigkeit der Speise geringer wird; es ist daher besser, die zähen Blätter und Stengel nicht zu kochen. Wenn Alles weich ist, wird es auf einen Durchschlag geschüttet, dann etwas durchgehackt, und wieder auf das Feuer gestellt mit Butter, Salz und Pfeffer; Essig kann nach Belieben dazugegeben werden. Sobald dies gut durchhitzt ist, sollte es servirt werden. Andere Blätterarten können auch so zubereitet werden.

Gefochte Gelberüben.

(Stewed Carrots.)

Die gelben Rüben werden gewaschen und abgeschabt, dann in kleine Stücken geschnitten, mit genug Wasser um sie zu bedecken, in einem Tiegel aufgesetzt, und mit einem Löffel voll Salz langsam gekocht, bis sie weich sind; dann wird das Wasser abgeseiht und die gelben Rüben werden mit Butter, die in Mehl verrollt war, sowie mit Pfeffer und Salz wieder auf das Feuer gesetzt, auch mit etwas Milch oder Rahm, um sie durchzufeuerten; wenn dies aufgekocht hat, so ist es fertig für die Tafel.

Gestampfte Gelberüben.

(Carrots Mashed.)

Sie werden abgeschabt und gewaschen, darauf in wenig gesalzenem kochenden Wasser zu Feuer gesetzt, und gekocht, bis sie weich sind. Das Wasser wird dann abgeseiht, und sie werden gut durchgestampft, mit Butter und Pfeffer und Salz dazu. In einer Gemüschüssel wird dann der Brei aufgehäuft. Gelbe Rüben sind auch ganz schmackhaft wenn sie einfach in Salzwasser abgekocht, und dann, mit Butter und Salz darüber, aufgetischt werden.

Weisse Rüben.

(Turnips.)

Weisse Rüben kann man einfach abkochen, mit oder ohne Fleisch, ebenfalls gestampft, wie Kartoffeln, oder gedämpft wie Pastinaken. Sie sollten immer heiß servirt und vierzig Minuten bis eine Stunde gekocht werden.

Gedämpfter Kürbiß.

(Stewed Pumpkin.)

Man sehe: „Gedämpfter Kürbiß zu Pie.“

Nachdem der Kürbiß in der dort angegebenen Art gekocht ist, macht man ihn zurecht, wie Kartoffelbrei. Auch kann man Kürbiß eben so im Ofen backen, wie Winter squash.

Gedämpfte Endivien.

(Stewed Endive.)

Bestandtheile: Sechs Köpfe Endivien, Salz und Wasser, Butter und Mehl, ein Eßlöffel voll Citronensaft, ein kleines Stück Zucker und ein Pint Fleischbrühe.

Die Zubereitung: Die Endivien werden gut gewaschen und verlesen, so daß keine Insekten darin bleiben, die grünen Theile der Blätter werden ab-

genommen, dann wird das Andere in wenig gesalzenes, kochendes Wasser gethan, zehn Minuten gekocht, das Wasser abgeseiht, und darauf werden die Blätter fein verhackt. Sie werden dann mit der Fleischbrühe, dem Stück Zucker und etwas Salz in einem Topfe auf das Feuer gesetzt und gekocht, bis die Endivien ganz weich sind, wovon man sich überzeugen kann, wenn man ein Theilchen zwischen Daum und Zeigefinger zerdrückt. Dann werden sie mit Butter und Mehl verdickt, und es wird der Citronensaft zugegeben. Die Endivien müssen zehn Minuten kochen, dann in der Brühe fünf Minuten gelinde aufwallen.

Gebackene Champignons.

(Baked Mushrooms.)

Sie werden wie zum Dämpfen vorbereitet, dann in einer Backpfanne in einen mäßig heißen Backofen gestellt. Man streut Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie darüber, und giebt etwas Citronensaft dazu. Sie müssen fünfzehn Minuten backen, wobei sie mit Butter begossen werden. Dann legt man sie nett auf eine Schüssel, mit der Brühe dabei. Eine Sauce wird noch dazu gemacht in folgender Weise: Eine Tasse Rahm wird verschlagen mit zwei Unzen Butter, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, ein wenig Cayenne Pfeffer, einem Eßlöffel voll Citronensaft. Dies wird in einem Tiegel auf das Feuer gesetzt und erhitzt, bei fortwährendem Rühren, aber nicht ganz zum Kochen gebracht; wenn die Sauce dicklich ist, wird sie abgenommen. Champignons sind auch recht gut, wenn man sie beim Backen im Ofen auf reichlich mit Butter bestrichene Toastscheiben legt; sie brauchen etwa fünfzehn Minuten zum Garwerden.

Gedämpfte Champignons.

(Stewed Mushrooms.)

Zeit zum Kochen: Einundzwanzig Minuten. Kleine (button) Champignons, Salz nach Geschmack, ein wenig in Mehl verrollte Butter, zwei Eßlöffel voll Rahm oder ein Eidotter. Die Pilze sollten gleichmäßig groß sein; sie werden mit feuchtem Flannell abgerieben bis sie rein und weiß sind, dann in einem Tiegel mit wenig Wasser auf das Feuer gesetzt, und fünfzehn Minuten ganz gelinde gekocht. Darauf wird Salz nach Geschmack zugegeben, und ein wenig Butter und Mehl zugerührt, um der Sauce die Dichtigkeit von Rahm zu geben; dies läßt man noch fünf Minuten länger kochen. Gerade vor dem Auftragen rührt man zwei Eßlöffel voll Rahm, oder das Gelbe von einem Ei daran, läßt dies nur eine Minute auf dem Feuer, aber ohne daß es kocht, und bringt es dann auf den Tisch. Gedämpfte Champignons sind sehr gut entweder in Fischgerichten oder Ragonts, oder auch besonders aufgetragen zu Fisch.

Man kann sie auch in Milch und Wasser kochen, nachdem sie gut abgerieben sind, dann etwas Kalbfleischbrühe dazu geben nebst Muskatblüthe und Salz, und die Sauce verdicken mit Rahm oder Eigelb.

Auch kann man die Champignons kochen nach den Anweisungen zur Bereitung von Austern, gedämpft oder gebraten, geröstet oder in Suppe. Sie sind vorzüglich als Würze zu Saucen, Catsups, Bratenfaucen, Wildpret und Suppen.

Gingemachte Champignons.

(Canned Mushrooms.)

Gingemachte Champignons eignen sich vortrefflich zur Verwendung bei Wildpret oder auch zu Beef Steak, wenn sie in folgender Weise bereitet werden: Nachdem die Blechbüchse geöffnet ist, gießt man jeden Tropfen der Flüssigkeit heraus, läßt auch die Champignons noch abseihen, und legt sie dann in einen Tiegel mit ein wenig Rahm, Butter, Pfeffer und Salz, läßt sie von fünf bis zu zehn Minuten gelinde kochen, und gießt sie dann über das Fleisch auf der Schüssel. Wenn man die Champignons mit Steak gibt, so sollte dieses geröstet, nicht gebraten, und sehr zart und weich sein.

Champignons zum Wintergebrauch.

(Mushrooms for Winter Use.)

Man wäscht kleine, frische, Button Champignons, und reibt sie gut ab, sodaß nichts Sandiges daran bleibt. In einer Bratpfanne läßt man ein Viertelpfund der allerbesten Butter heiß werden, und giebt dazu zwei ganze Gewürznelken, einen Eßlöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll Citronensaft. Nachdem sich dies vermischt hat, wird ein Quart der kleinen Pilze dazu gethan und nur einen Augenblick in der Butter umgeschwenkt. Dann wird dies in kleine Steintöpfe oder Gläser gefüllt; die Butter wird ungefähr einen oder zwei Zoll hoch, darüber gegossen. Die Gefäße werden dann an einen kühlen Ort gestellt, und, nachdem die Butter erkaltete, wird noch eine Lage Salz darüber gebreitet, dann werden die Oeffnungen bedeckt, um den Staub abzuhalten.

Die besten Champignons wachsen auf hohe, offenen Feldern, wo die Luft rein ist.

Trüffeln.

(Truffles.)

Die Trüffelu gehören zur Familie der eßbaren Pilze, wie die Champignons. Hier im Lande werden sie besonders viel gebraucht als Zuthat und Würze bei ausgebeinten Putern und Hühnern, bei Rühreiern, Rinderbraten, Wildpret und Fisch. Wenn sie in richtigem Verhältniß gebraucht werden, so geben sie den

Speisen und Saucen einen eigenthümlich erhöhten Wohlgeschmack und Reiz, der bei keiner anderen Pflanze gefunden wird.

Trüffeln auf italienische Art.

(Italian Style of Dressing Truffles.)

Zehn Trüffeln, ein Viertel Pint Salatöl, Pfeffer und Salz nach Geschmack, ein Eßlöffel voll gekochte Petersilie, ganz wenig feingehackter Knoblauch, zwei Blättchen Muskatblüthe, fein gestoßen, einen Eßlöffel voll Citronensauce.

Nachdem die Trüffeln rein gewaschen und abgebürstet sind, schneidet man sie in Scheiben, legt sie in ein Backgeschirr, und giebt dazu Del und Butter, Pfeffer, Salz, Petersilie, Knoblauch und Muskatblüthe, in dem eben angegebenen Verhältniß. Sie werden dann fast eine Stunde gebacken; gerade vor dem Auftragen wird noch der Citronensaft dazu gethan.

Trüffeln au Naturel.

(Truffles au Naturel.)

Einige recht gute Trüffeln werden ausgewählt, und dann in öfter erneutem Wasser sauber gewaschen und abgebürstet, bis nicht ein Körnchen Sand oder Kies mehr daran ist; jede Trüffel wird dann in mit Butter bestrichenen Papier gewickelt, und in einem heißen Ofen eine Stunde gebacken, worauf man das Papier abnimmt, die Trüffeln abreibt, und in heißer Serviette auf den Tisch bringt.

Macaroni.

Macaroni a la Italienne.

Ein Viertelpfund Macaroni wird in Stücke von vier Zoll Länge gebrochen, und diese werden fünfzehn Minuten in reichlich viel Wasser mit Salz gelinde gekocht, dann auf den Durchschlag zum Abseihen gelegt. Darauf setzt man sie wieder auf den Ofen mit guter Kraftbrühe so bedeckt, daß sie nicht anbrennen beim Kochen. Eine Unze geriebener Käse wird dann darüber gestreut; wenn dieser verschmolzen ist, giebt man die Masse in eine Schüssel. Man macht nun Schichten von den Macaroni, und geriebenen Käse abwechselnd, giebt dann noch mehr Kraftbrühe darüber, und läßt dies eine halbe Stunde backen.

Macaroni und Käse.

Ein halbes Pfund Macaroni wird in Stücke von ein bis zwei Zoll Länge gebrochen; diese kocht man in genng Wasser um sie gut zu bedecken; das Wasser

muß kochend heiß ſein wenn die Macaroni hinein kommen mit Salz darin, und ſie müſſen etwa zwanzig Minuten kochen. Sie werden dann auf einem Durchſchlag abgeſeihet, dann legt man eine Schicht davon in ein Pudding Geſchirr, über dieſe kommt etwas geriebener Käſe, kleine Stücke Butter, ein bißchen Salz, dann mehr Macaroni, und ſo fort biß das Geſchirr angefüllt iſt, oben über giebt man eine dicke Schicht von Crackerkrumen. Ueber das Ganze wird dann eine Taſſe voll Rahm oder Milch geſchüttet. Dies wird dann eine Stunde im Ofen gebacken, es ſollte oben gut gebräunt ſein. Man bringt es auf den Tiſch in dem Gefäß worin es gebacken ward; dieſes umwickelt man mit einer Serviette.

Timbale von Macaroni.

Kleine Macaroni werden in kurze Stücke gebrochen; (es können Vermicelli, Spaghetti, Tagliarini ſein.) Man läßt ſie ſehr gar kochen, giebt Butter und geriebenen Käſe daran, und rührt ſie ab mit einem Ei oder zwei Eiern, je nach der Menge; eine einfache Puddingsform wird mit Butter inwendig beſtrichen und mit Krumen ausgeſtreut, und wenn die Macaroni faſt erkaltet ſind, ſo füllt man die Form damit, läßt jedoch in der Mitte eine Höhlung, in welche man eine gut gewürzte Maſſe von gehacktem Fleiſch giebt, von Geflügel, Wild oder anderm Braten. Dann wird die Form mit dem Macaroni vollends aufgefüllt, die man ziemlich feſt hereindrückt. Nachdem dies in einem mäßig heißen Ofen gar gebacken ward, ſtüpft man die Form um und bringt die Speiße zu Tiſche.

Macaroni a la Creme.

Man kocht ein Viertelpfund Macaroni mit reichlich viel heißem, geſalzenem Waſſer, biß ſie weich ſind, giebt dann ein halbes Pint Milch in einen doppelten Dampfkeſſel und wenn ſie kocht, rührt man zwei Eßlöſſel voll Butter und einen voll Mehl dazu, die vorher mit einander vermiſcht wurden. Dann werden noch zwei Eßlöſſel voll Rahm dazu gegeben, neß etwas weißem und Cayenne Pfeffer. Salz nach Geſchmack und ebenſo nach Gutdünken, ein halbes Pfund geriebenen Käſe oder weniger. Die Macaroni werden nun abgeſeihet, worauf man Sauce darüber gießt und das Gericht ſogleich ſervirt.

Macaroni und Tomatoes.

Ein halbes Pfund Macaroni wird in vierzöllige Stücke gebrochen, dann in kochendem, geſalzenem Waſſer gar gekocht, fünfzehn biß zwanzig Minuten. Dann werden die Macaroni auf einem Durchſchlag abgeſeihet, auf eine heiße Schüſſel nett arrangirt und die gekochten Tomatoes darüber gegoffen. Man ſehe: „Gekochte Tomatoes,“ unter „Sauce zu Salat und anderen Speißen.“

Butter und Käse.

Butter zu machen.

Das Butterfaß sollte gründlich ausgebrüht werden, dann nachgespült mit Eiswasser oder Quellwasser. Nun schüttet man den dicken Rahm hinein; buttert zum Anfang schnell, dann, wenn die Butter beginnt sich zu formen, langsamer, immer aber mit Regelmäßigkeit; in warmem Wetter giebt man etwas kaltes Wasser zu, wenn die Butter sich längere Zeit nicht absondert, im Winter, wenn der Rahm zu kalt ist, gießt man etwas warmes Wasser dazu, um ihn auf den richtigen Wärmegrad zu bringen. Wenn die Butter „gekommen“ ist, spült man an den Seiten des Butterfasses kaltes Wasser hinunter und nimmt die Butter heraus mit dem durchlöcherten Stößer, oder mit einem hölzernen Löffel; man dreht den Stößer geschickt in der Buttermilch um, damit jedes Theilchen sich daran setzt, dann zieht man ihn herauf und versenkt den unteren Theil des Stößers in eine tiefe Mulde voll kaltem Wasser; die Butter fließt dann ab, und der Stößer kommt leer heraus. Nachdem alle Butter so gesammelt ist, preßt man sie mit einem hölzernen Butterlöffel zusammen und schüttet das Wasser ab; mehr kaltes Wasser wird dann aufgegossen, worauf man die Butter mit dem Löffel bereitet, sie auseinander und wieder zusammendrückt, bis die Milch heraus ist. Das Wasser wird nun abgegossen, ein wenig Salz über die Butter gestreut, ein Theelöffel voll auf ein Pfund, dieses etwas hineingewirkt, und darauf die Butter zum Hartwerden an einen kühlen Platz gestellt, für den Zeitraum einer Stunde. Sie wird dann wieder mit dem Löffel durchgesehen, bis nicht ein Tröpfchen Wasser mehr abtriefet, und bis die Butter ganz glatt und fest ist in der Zusammensetzung und im Ansehen.

Darauf formt man sie mit dem Löffel in Rollen, kleine runde Ballen, oder preßt sie in geprägte Formen oder schlägt sie einfach in beliebiger Art auf dem Teller zusammen.

Das Butterfaß, der Stößer, die Mulde und der Löffel sollte Alles vor dem Gebrauche gut abgebrüht werden, so daß die Butter nicht daran klebt, und in sehr kaltem Wasser abgekühlt werden.

Wenn man den Rahm abnimmt, und in den Rahmtopf giebt, so muß man ihn gut mit dem vermischen, den der Topf schon enthält, damit er gleichmäßig sauer wird. Innerhalb zwölf Stunden vor dem Buttern sollt man keinen frischen Rahm dazuthun, sonst wird sich die Butter sehr spät ausscheiden, und vielleicht gar nicht.

Bei fast allen Zubereitungen von Speisen ist Butter unentbehrlich. Gute, frische Butter, mäßig genossen, ist leicht verdaulich. Sie wirkt erweichend, fettbildend, ist nahrhaft und befördert die Verdauung mehr, als alle anderen öligen und fettigen Substanzen, die oft an ihrer Stelle gebraucht werden.

Butter sehr schnell zu machen.

Sobald die Kuh gemolken ward, seihet man die Milch in reine Schalen und setzt sie auf einen mäßig heißen Ofen, bis sie siedend heiß wird, aber nicht, bis sie kocht. Die Schalen werden dann vom Ofen gestellt und nachdem die Milch erkaltet ist, nimmt man den Rahm ab; die Milch ist dann noch recht zum gewöhnlichen Gebrauche. Hat man genug Rahm, so wird dieser in einem reinen irdenen Becken mit einem hölzernen Löffel so lange geschlagen, bis die Butter kommt, was ziemlich bald geschehen wird. Dann nimmt man sie aus der Milch, und vermischt Salz mit der Butter, einen Theelöffel voll feines Salz zu einem Pfund Butter. Ein kleiner Theelöffel voll feiner, weißer Zucker zugleich mit dem Salz in die Butter verknetet, wirkt sehr zur guten Erhaltung derselben. Die Butter formt man in eine Rolle, bedeckt sie mit einem Stückchen Baumwollenzug, und hält sie an einem kühlen Orte. Dies ist ein zuverlässiges Recept.

Salzbrühe zum Aufbewahren der Butter.

Die Butter wird zu kleinen Rollen verarbeitet, und diese werden einzeln mit kleinen sauberen Zeuglappen umwickelt und darin eingebunden, mit einem Bindfaden. Man bereitet eine salzige Brühe, vielleicht drei Gallonen, stark genug von Salz, um ein Ei zu tragen, giebt noch eine Tasse voll reinen weißen Zucker hinzu und einen Eßlöffel voll Salpeter, kocht dann die Brühe und seihet sie sorgfältig durch, wenn sie kalt ist. Dann wird sie über die Butterrollen geschüttet, so daß diese ganz davon bedeckt sind; dadurch wird die Luft abgehalten. Durch ein beschwertes Brett sollten die Rollen immer von der Oberfläche niedergehalten werden.

Butter zum Bewahren einzuschlagen.

Zwei Quart gewöhnliches Salz, aber rein und vom Besten, eine Unze weißer Zucker und eine Unze Salpeter werden zusammen sehr fein verstoßen. Nachdem die Butter gut verarbeitet ward, wird eine Unze von dieser Mischung mit einem Pfund Butter verknetet, diese wird dann in halbpfündige Rollen geformt, und in eine salzige Brühe gelegt, die man bereitet, wie folgt: Zu drei Gallonen Salzwasser, stark genug, um ein Ei zu tragen, giebt man ein Viertelpfund weißen Zucker.

— Drange County, N. Y. Stil.

Geronnene Milch mit Rahm.

Eine Gallone Milch genügt für ein gewöhnliches Gericht. Ein Löffel voll von präparirtem Käselab wird zu jedem Quart Milch gegeben, wenn diese geronnen ist, bindet man sie lose in ein dünnes Tuch und hängt dies zum Ablaufen auf; man sollte es nicht pressen oder ringen. Nachdem die Flüssigkeit abgezogen ist, legt man das Geronnene in einen tiefen Napf und setzt diesen in kaltes Wasser, welches öfter zu erneuern ist. Wenn man einen Eisschrank hat, ist dies nicht nöthig. Sollte bei dem Aufstischen noch Molke in dem Napf sein, so löffelt man diese, ohne die Speise zu drücken, heraus, legt die verdickte Milch in eine tiefe Schüssel, und gießt frischen Rahm darüber; auch eine Muskatnuß mit der Reibe sollte zur Hand sein.

Präparirter Käselab ist fast bei allen Händlern mit Apothekewaaren zu mäßigem Preise zu haben. Man fordere Cross'e und Blackwell's Prepared Rennet.

New Jersey Rahm-Käse.

Die erforderliche Menge Milch wird zuerst heiß gemacht, dann etwas abgekühlt, und der Lab wird dazu gegeben; die Verhaltungsregeln dabei sind auf den Packeten des Prepared Rennet angegeben. Wenn die Milch geronnen ist, nimmt man sie mit dem Löffel heraus, ohne sie zu rühren; sie wird auf ein loses Tuch gelegt, welches zwei Personen halten, ein Löffel voll kaltes Wasser wird über jeden Löffel voll des käsiges Stoffes geschüttet, sodaß er sich trennt, dann wird das Tuch aufgehängt, später wird es unter eine leichte Presse gelegt, um das Wasser heraus zuziehen. Der Käsestoff wird nun mit einem Faden in kleine Stücke geschnitten. Zwischen je zwei wird ein Tuch gelegt, und sie werden eine Stunde gepreßt, dann werden sie aus der Presse genommen, mit Salz überrieben, auf eine Brett gelegt, und noch einer Stunde mit Wasser gewaschen, dann läßt man das Wasser ablaufen, und nach einem Tage oder zwei werden sie trocken aussehen; man legt frisches Gras unter und über sie, und sie sind dann bald recht zum Gebrauchen.

Handkäse.

Man setzt eine Schale saure oder geronnene Milch auf den Ofen oder Kochherd, wo es nicht zu heiß ist, läßt sie erhitzen, bis die Molke in die Höhe steigt, giebt aber Acht daß sie nicht kocht, sonst wird die gekäsete Milch hart und zähe. Man legt ein reines Stück Zeug oder Handtuch über ein Sieb, und gießt die Molke mit der gekäseten Milch hinein, läßt dies dann zwei bis drei Stunden abziehen, darauf wird es in eine Schüssel gelegt und mit dem Löffel etwas durch-

gehacht; es wird etwas Salz, ein Eßlöffel voll Butter zugegeben und genug süßer Rahm um den käfigen Stoff etwa so steif wie Kitt zu machen. Mit der Hand werden dann kleine abgeflachte Bälle daraus geformt, die man an einem kühlen Orte hält. Manche verrühren auch den geronnenen Stoff mit süßer Milch in einer tiefen Schüssel, und essen ihn so. Dieser Käse kann auch von süßer Milch gemacht werden, durch Anwendung von

Slip.

Slip ist dicke Milch ohne deren Säure, und hat einen so feinen Geschmack, daß Viele es dem Eiscreme vorziehen. Es wird so bereitet: Ein Quart Milch wird mäßig warm gemacht, dann wird ein großer Löffel voll Rennet oder Käselab hineingerührt, nun wird es zurückgeseht, und wenn erkaltet, ist es so steif wie Gelee. Es sollte nur einige Stunden vor dem Gebrauch bereitet werden, sonst wird es zähe und wässerig, im Sommer setzt man das Gericht auf Eis, wenn es fertig ist. Feiner Zucker, Muskatnuß und Rahm wird dazu gegeben.

Anmerkung d. Ueb. Die Deutschen mögen lieber Zimmt zu solchen Milchspeisen.

Käse Fondou.

Eine Unze Butter wird geschmolzen und dann ein Pint kochende Milch dazu geschlagen.

In einem Viertel Pint kalte Milch werden dann zwei Eßlöffel voll Mehl verrührt und zu der kochenden Milch geschüttet; darauf läßt man die Mischung abkühlen. Das Gelbe von vier Eiern wird nun mit einem gehäuften Theelöffel voll Salz verschlagen und mit einem Theelöffel voll Pfeffer nebst vier Unzen geriebenem Käse. Das Weiße der Eier wird dann zu Schaum geschlagen, dem andern zugegeben, und Alles in eine Pfanne geschüttet, ausgelegt mit Papier, welches mit Butter bestrichen ward, und worin etwa vier Zoll Raum blieb zum Aufgehen. In zwanzig Minuten wird es gar gebacken, und dann sogleich zu Tisch gegeben.

Käse Souffle.

Eine Unze Butter wird in einer Pfanne auf dem Ofen geschmolzen, dann wird eine Unze Mehl hinein gerührt nebst einer Prise Salz und Cayenne Pfeffer und einem Viertel Pint Milch, dies läßt man gelinde kochen, und giebt dann noch drei Unzen fein geriebenen Parmesan oder anderen guten Käse dazu. Die Mischung wird nun in eine Schale geschüttet, und die gut verschlagenen Dotter von zwei Eiern werden dazu gerührt. Das Weiße von zwei Eiern wird zu steifem Schaum geschlagen, und gerade ehe das Souffle in den Backofen gesetzt

wird, giebt man das Eiweiß dazu. Es wird dann in rundem Blechgeschirr gebacken, worin Raum ist zum Aufgehen, denn es pflegt hoch zu steigen. Eine Serviette wird beim Auftragen um das Backgeschirr gesteckt, es sollte sogleich aufgetragen werden, mit einem heißen Metalldeckel darüber, wenn man diesen hat. In zwanzig Minuten wird dies gar, und genügt für sechs Personen.

Käse Scaloped.

Wer gern Käse ißt, wird diese Speise gewiß nach seinem Gefallen finden. Drei Scheiben Brod werden gut mit Butter bestrichen, und die braune Rinde wird abgeschnitten. Ein Viertelpfund von irgend einer guten Sorte Käse wird fein gerieben, das Brod wird in einem mit Butter ausgelegtem Backgeschirr mit dem Käse schichtweise gelegt, erst das Brod, dann der geriebene Käse mit etwas Pfeffer und Salz, darauf wieder das Brod mit Butter. Vier gut verschlagene Eier werden mit drei Tassen Milch gemischt, dann wird dies über das Brod und den Käse gegossen. Es wird in heißem Ofen, wie ein Brodpudding gebacken. Dies ist genügend für vier Personen.

Pastry Ramakins.

Kleine Reste von Pastetenteig können zusammengerollt werden, dann dünn auseinander gebreitet und mit geriebenem Käse von guter Art bestreut. Man faltet den Teig dann dreifach, rollt ihn wieder aus und streut Käse darüber, rollt ihn nochmals und schneidet ihn dann mit dem Teigmesser in Formen, nach Belieben. Die Ramakins werden darauf rasch gebacken, in eine heiße Serviette gelegt, und gleich aufgetragen. Das Aussehen des Backwerks wird sehr gehoben wenn man es vor dem Einschieben in den Ofen mit Eigelb bestreicht. Wo man die Mehrausgabe nicht zu scheuen braucht, ist es am Besten, Parmesankäse zu nehmen. Dies ist sehr gut mit einer Tasse Kaffee zum Lunch.

Cayenne Käse Strohhalm.

Eine Viertelpfund Mehl, zwei Unzen Butter, zwei Unzen geriebener Parmesan Käse, eine Prise Salz, und einige Gran Cayenne Pfeffer. Dies wird mit einem Eidotter zu einem Teig verarbeitet, und dann ausgerollt zu der Dicke eines Silber-Vierteldollars, und vier oder fünf Zoll lang. Streifen ein Drittel Zoll breit werden daraus geschnitten, die man zusammendrehet wie Papierstreifen bei einem Fiddibus, diese legt man auf eine leicht mit Mehl bestreute Blechplatte, und bäckt sie bis sie troß sind, aber nicht im Geringsten braun. Wenn diese Halm in einem Blechgeräth aufbewahrt werden, so halten sie sich eine lange Zeit. Man legt sie auf eine Glashöhle zierlich aufgebaut; sie werden kalt gegessen.

MRS. JAMES K. POLK.

MRS. ABIGAIL FILLMORE.

MRS. ABRAHAM LINCOLN.

HARRIET LANE JOHNSON.

MRS. FRANKLIN PIERCE.

Rahmkäse mit Toast.

Altbackenes Brod läßt sich verwenden wie folgt: Die Scheiben werden geröstet und dünn bestreut mit geriebenem Käse, dann wird eine Sauce darüber gegossen, aus einem Pint Milch und zwei Eßlöffel voll gewöhnlichem Mehl. Dies genügt für zehn Scheiben. Das mit etwas kaltem Wasser vermischte Mehl wird in die kochende Milch gerührt, und wenn dies gut aufgewallt ist, giebt man noch etwas Butter und Salz dazu. Der Toast mit dem Käse wird drei bis vier Minuten in den Backofen gestellt, dann die Sauce darüber geschüttet.

Welsh Rarebit.

Drei Unzen trockener Käse werden gerieben und vermischt mit dem Gelben von zwei Eiern, vier Unzen von geriebenem Brod und drei von Butter. Das Ganze wird in einem Mörser zusammengestoßen mit einem Löffel voll angemachtem Senf, nebst etwas Salz und Pfeffer. Nun röstet man einige Scheiben Brod, schneidet die Kruste ab, giebt den Toastscheiben beliebige Formen, rund oder eckig, und belegt sie dick mit der obigen Masse; dann werden sie in den Backofen gestellt; damit sie heiß und leicht gebräunt werden. Dann bringt man sie gleich auf den Tisch.

Eier.

Es giebt so viele Arten, Eier zu kochen und zu bereiten, daß es nicht nothwendig scheint, selbst für einfache Haushaltungen, sich auf nur die gewöhnlichen zu beschränken.

Um festzusetzen, ob ein Ei frisch ist, hält man es wagerecht zwischen dem Daumen und Zeigefinger vor ein starkes Licht. Das frische Ei wird auf beiden Seiten klar aussehen, während das faule Ei klar auf der unteren, aber auf der oberen Seite dunkel und wolkig erscheinen wird.

Eine andere Probe ist diese: Man legt die Eier in eine Pfanne voll Wasser. Diejenigen, welche zuerst untersinken, sind am frischsten. Die faulen werden obenauf schwimmen, oder das dicke Ende nach oben drehen. Die beste Zeit, Eier einzulegen, ist von Juli bis September.

Eier einzumachen.

Es giebt mehrere Anweisungen, Eier einzulegen und wir geben hier zuerst eine anerkannt gute, um sie von August bis zum Frühjahr frisch zu halten. Man nimmt ein Stück ungelöschten Kalk von der Größe einer Citrone, und zwei Tassen voll Salz, thut dieses in ein großes Geschirr und löscht mit einer Gallone kochendem Wasser. Hier kocht und brodelst es, bis es so dick wie Rahm wird. Wenn es abgekühlt ist, gießt man den oberen Theil davon, welcher ganz klar sein wird, ab. Diese Brühe wird nun durchgeseiht und die Eier werden völlig damit bedeckt. Ein Steintopf wäre hierzu am bequemsten — einer, der sechs Quart hält.

Nach einer anderen Weise packt man die Eier in einen Topf, das dicke Ende nach unten mit Schichten von Salz und obenauf dick mit Salz bestreut, und setzt sie an einen kühlen Platz.

Manche thun die Eier in einen Drahtkorb oder ein Stück Mosquitonez, tunken sie eine halbe Minute in kochendes Wasser und packen sie dann in Sägespähne. Noch eine andere Art ist diese: Man bestreicht die Eier mit einer dünnen Auflösung von Gummi Arabicum, packt sie in gepulverte Holzkohle und setzt sie an einen kühlen, dunklen Platz.

Eier können eine lange Zeit gehalten werden, wenn man die Schalen mit Butter oder Schmalz einschmiert, und sie dann in Aleie oder Sägespähne packt, so daß sie nicht einander berühren. Man kann auch geschmolzenes Parafin hierzu nehmen.

Gefochte Eier.

Eier zum Kochen können nicht zu frisch sein; es sollte jedoch etwas längere Zeit gerechnet werden zu dem Kochen eines frischgelegten Eies wie zu einem drei oder vier Tage alten. Man bereitet eine Pfanne voll kochendes Wasser und legt die Eier sanft mit einem Löffel herein, daß die Schale nicht zerbrochen wird. Für Diejenigen, welche die Eier weich vorziehen, ist ein drei Minuten langes Kochen genügend, drei und dreiviertel bis vier Minuten ist reichlich Zeit, um das Weiße gut zu verdicken, und für hart gekochte Eier sind sechs oder sieben Minuten nicht zu viel. Sollten die Eier außerordentlich groß sein, wie es die der schwarzen spanischen Hühner manchmal sind, giebt man noch eine halbe Minute zu. Eier für Salat werden zehn bis fünfzehn Minuten gekocht und dann ein paar Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser gesetzt, um das Innere von der Schale zu lösen. Wenn man sie nun auf dem Tisch mit der Hand rollt, kommt die Schale leicht ab.

Weichgekochte Eier.

Gehörig gekochte Eier sollten, wie alles Andere, ganz durch gleichmäßig gar sein. Um dieses zu erreichen, thut man die Eier in einen Topf mit Deckel, gießt kochendes Wasser darüber, zwei Quart auf jedes Duzend Eier, bedeckt sie und setzt sie zehn bis zwölf Minuten fort, wo sie heiß bleiben, aber nicht kochen. Die Hitze des Wassers kocht sie nun langsam, gleichmäßig und genügend, das Gelbe härter als das Weiße, und die Eier schmecken desto besser.

Eier Scalloped.

Zwölf Eier werden hart gekocht und in dünne Scheiben geschnitten. Man nimmt eine mit Butter ausgeriebene Backpfanne, legt eine Schicht geriebene Brodcrumen herein, dann eine Schicht Eierscheiben, bedeckt dies mit Stückchen Butter und streut Pfeffer und Salz darauf. Dieses wird fortgesetzt bis die Pfanne voll ist. Die obere Lage muß aber eine von Brodcrumen sein. Ueber das Ganze gießt man eine Tasse voll süße Sahne oder Milch und backt es in einem ziemlich heißen Ofen.

Eier Shirred.

Man stellt eine gewöhnliche weiße Schüssel, groß genug um die erforderliche Zahl Eier bequem zu halten, in den Backofen bis sie heiß wird. Man schmilzt dann ein Stückchen Butter herein, thut die Eier, welche erst einzeln in eine Untertasse gebrochen worden, herein und läßt sie vier oder fünf Minuten kochen. Ein Eßlöffel voll Rahm auf jede zwei Eier gegeben ist eine große Verbesserung. Dieses ist viel feiner als gebratene Eier.

Man kann die Eier auch in dieser Weise zubereiten und in einen Dämpfer über kochendes Wasser setzen.

In Gasthäusern werden sie gewöhnlich für jede Person in besonderen Geschirren gebacken und auch in denselben aufgetragen.

Rühr-Eier.

Man thut einen Eßlöffel voll Butter in eine heiße Bratpfanne, und schüttelt und dreht sie bis die Butter alle Seiten berührt. Nun thut man sechs, vorher in eine Schüssel gebrochene und gepfeffert und gesalzene Eier herein, und rührt sie in derselben Richtung fünf bis sechs Minuten, oder bis sie gemischt sind. Man muß aufpassen, daß sie nicht zu hart werden. Dieses wird auf Zwieback oder auch ohne diese aufgetragen.

Eier ohne Schale gekocht; Verlorene Eier.

Man hat ein Quart kochendes Wasser und einen Eßlöffel voll Salz in einer Bratpfanne. Die Eier werden sorgfältig Eines nach dem Anderen in eine Untertasse gebrochen und in das Wasser geschlüpft. Mit einem Löffel wirft man etwas Wasser über jedes Ei, um die Oberfläche weiß zu erhalten.

Das Schöne bei dieser Art gekochten Ei ist, daß der Dotter durch das Weiße sichtbar ist. Das letztere sollte gerade hart genug sein, um einen durchsichtigen Schleim zu bilden.

Die Eier werden gekocht bis das Weiße hart ist, dann heraus genommen, auf geröstetes Brod gelegt und sogleich aufgetragen.

Ein Eßlöffel voll Essig in das Wasser gethan, verhindert das Ausbreiten der Eier.

Man kann auch offene Ringe, worin "gems" gebacken werden, in das Wasser setzen, mit einem Ei in jeden Ring gebrochen.

Gebratene Eier.

Man bricht die Eier Eines zur Zeit, in eine Untertasse und thut sie vorsichtig in eine Pfanne mit Schmalz und Butter, und gießt von diesem Fett mit einem Löffel immer etwas über die Eier, oder, man dreht sie um und bratet beide Seiten, ohne sie zu zerbrechen. Sie müssen ungefähr drei Minuten gekocht werden.

Eier können rund gebraten werden, wenn man sie in heißes Schmalz, welches erst mit einem Stock herum gerührt ist, bis es sich wie im Wirbel dreht, hinein thut. Dieses giebt den Eiern eine Kugelform. Man nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus. Verlorene Eier können auch auf diese Weise bereitet werden.

Eier aux Fines Herbes.

Man rollt eine Unze Butter in einem guten Eßlöffel voll Mehl und gewürzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Dieses thut man, mit zwei Theelöffel voll

gehackter Petersilie, zu einer Kaffeetasse voll Milch, rührt es, läßt es fünfzehn Minuten gelinde kochen, und giebt dann eine Tasse voll dicken Rahm zu. Nun werden fünf hartgekochte Eier in der Mitte durchgeschnitten, auf eine Schüssel gelegt, die Enden nach oben, und dann die Sauce darüber gegossen und die Schüssel mit kleinen Häufchen gebratener Brodkrumen verziert.

Verlorene Eier à la Crème.

Man thut ein Quart heißes Wasser, einen Eßlöffel voll Essig und Theelöffel voll Salz in eine Bratpfanne, bricht die Eier erst in eine Untertasse, thut sie dann vorsichtig in das Wasser und läßt sie leicht vier bis fünf Minuten kochen, bis das Weiße sich gesetzt hat. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine heiße Schüssel. Die Bratpfanne wird nun ausgeleert und eine halbe Tasse Rahm oder gute Milch; wenn Milch, auch noch ein großer Löffel voll Butter; Pfeffer und Salz nach Geschmack, und um das Ganze zu verdicken, ein bißchen Maisstärke herein gethan. Man läßt dieses einmal aufkochen und gießt es über die Eier. Es kann mit oder ohne Zwieback aufgetragen werden.

Es wäre besser, die Sauce in einer zweiten Pfanne zu wärmen, damit man mit dem Auftragen der Eier nicht zu warten hat.

Eier in Papierschachteln.

Man macht von mit Butter bestrichenem Schreibpapier kleine Schächtelchen; thut in jedes etwas Butter, gehackte Petersilie oder Zwiebel, Pfeffer und Salz. Die Schachteln werden auf eine Bratroste über ein mäßiges Feuer von glühenden Kohlen gestellt, und wenn die Butter geschmolzen ist, ein frisches Ei in jedes gebrochen. Auf jedes werden ein Paar Brodkrumen gestreut und es dann mit einer heißen Schaufel oben auf glasirt. Die Eier werden in den Schachteln aufgetragen.

Verhackte Eier.

Vier oder fünf hart gekochte Eier werden verhackt, nicht zu fein. Auf das Feuer, in einem passenden Geschirr, setzt man eine Tasse Milch, einen Eßlöffel voll Butter, Salz, Pfeffer und etwas gehacktes Bohnenkraut. Wenn dieses anfängt zu kochen, rührt man einen Eßlöffel voll, in etwas kalter Milch aufgelöstes Mehl dazu. Wenn es jetzt dick wird wie Rahm, thut man die Eier herein. Es wird nun einige Minuten gerührt und aufgetragen, mit Stückchen von geröstetem Brod verziert. Es kann irgend ein besonderer Geschmack zugesetzt werden, wie Champignons, Trüffeln, Catsup u. s. w.; oder können auch Anchovis zu den gehackten Eiern gethan werden.

Gemischte Eier mit Speck.

Man nimmt ein gutes Stück Speck, schneidet es in Würfel und bratet es schnell, bis es recht braun wird, aber ja nicht anbrennt. Es werden nun ein halbes Duzend Eier in eine Schüssel gebrochen, durchgegossen und mit Pfeffer gewürzt, dann zu dem Speck gethan, das Ganze umgerührt, und wenn es dick genug wird, in ein Geschirr gethan. Verziert mit heißen Pickels.

Allerlei gemischte Eier.

Ungefähr dieselbe Weise wie oben, wird bei allen gemischten Eiern gebraucht, was man auch dazu thut. Es ist überhaupt Nichts Anderes als eine Omelette, die man während der Anfertigung in der Pfanne umrührt, anstatt daß man sie, wie ein Pfannkuchen, sich setzen läßt. Man kann gehackte Zunge, Austern, Garnelen, Sardinen, getrockneten Lachs, Anchovis oder Kräuter gebrauchen.

Kalte Eier für Pic-Nics.

Diese neue Art Eier für kalte Mahlzeiten zu bereiten, lohnt völlig die Extra-Ausgabe von Zeit. Man kocht mehrere Eier hart, schneidet sie der Länge nach in Hälften und nimmt die Dotter heraus, welche man mit Hühner-, Lamm-, Kalb- oder irgend einem zarten, gebratenen Fleisch verhackt. Oder auch mit Brod in Milch aufgeweicht und irgend einer Art Salat, wie Petersilien, Zwiebel, Sellerie, so daß das Brod die Hälfte des Ganzen bildet; oder mit geriebenem Käse, etwas Oliven-Öel, geschmolzener Butter &c. Die Eier werden mit einer dieser, oder ähnlicher Mischungen, gefüllt. Dann preßt man die beiden Hälften zusammen, rollt sie zweimal in geschlagenem Ei und Brodkrumen und tunkt sie in kochendes Schmalz. Wenn die Farbe sich erhöht, sind sie zum Gebrauch fertig.

Omeletten.

Bei den Omeletten-Machen muß Acht gegeben werden, daß die Pfanne heiß und trocken ist. Um sich dieses zu sichern, kann man ein Stückchen Schmalz oder Rindsfett hereinlegen, es ein paar Minuten brodeln lassen, dann herausnehmen und die Pfanne mit einem Tuch trocken wischen, dann thut man einen Eßlöffel voll Butter herein. Es ist höchst wichtig, daß die Pfanne glatt ist, denn bei der geringsten Rauheit klebt die Omelette an den Boden. Gewöhnlich können kleine Omeletten mit mehr Erfolg zubereitet werden als große; daher wäre es besser, zwei von etwa vier Eiern zu machen, als eine von acht Eiern zu probiren und zu verderben. Für jede Person nimmt man ein Ei und einen Eßlöffel voll Milch. Die Milch macht die Omelette leichter und zarter. Manche lassen jedoch die Milch aus.

Omeletten werden nach den Bestandtheilen, welche dazukommen und von denen der Geschmack kommt, genannt; wie z. B.: gehackter Schinken, Lachs, Zwiebeln, Austern 2c. Diese in bestimmten Quantitäten in die Eier gerührt, geben jedes eine besondere Art Omelette.

Sie werden auch mit vielen verschiedenen Sorten Saucen aufgetragen, wie: Tomatoe, Spinat, Andivien, grüner Salat, Sellerie 2c.

Wenn Gemüse dazu kommen, müssen diese schon vorher gekocht und heiß bereit stehen. Man thut sie in die Omelette, gerade ehe man sie umdreht. Auch Schwämme, Garnelen und alle gekochte Sachen. Alle Omeletten sollten sogleich aufgetragen werden, denn sie werden von Stehen hart, und man muß aufpassen, daß sie nicht zu lange backen.

Süße Omeletten werden gewöhnlich für Frühstück oder Nachtiß angefertigt.

Einfache Omelette.

Man setzt eine glatte, reine, eiserne Bratpfanne auf das Feuer. Vier Eier werden sehr leicht geschlagen; das Weiße zu einem steifen Schaum, das Gelbe zu einem dicken Rahm. Zu dem Gelben kommt vier Eßlöffel voll Milch, Pfeffer und Salz, und zuletzt wird das Weiße herein gerührt. Man thut nun ein Stück Butter, halb so groß wie ein Ei, in die Pfanne und rührt und kippt es bis der ganze Boden derselben damit angefeuchtet ist. Wenn die Butter anfängt zu kochen, thut man die Eier herein. Die Pfanne wird mit der linken Hand gehalten, und wenn die Eier anfangen weiß zu werden, hebt man sie vorsichtig mit einem Löffel von den Boden auf und läßt das Rohe herauslaufen, bis alle Theile gleichmäßig gar sind. Man schüttelt die Pfanne nun, bis die Omelette von den Boden frei ist, faltet dann mit einem Löffel eine Hälfte derselben auf die Andere, läßt sie noch einen Augenblick auf dem Feuer stehen, schüttelt sie aber immer fort, und wirft sie dann auf einen heißen Teller. Der äußere Rand wird hart; inwendig bleibt sie jedoch zart und weich.

Fleisch- oder Fisch-Omeletten.

Man nimmt kaltes Fleisch, Fisch, Wildpret oder Geflügel irgend einer Art, entfernt alle Häute und Sehnen und schneidet es entweder fein, oder stößt es in einem Mörser zu einem Brei, mit etwas Gewürz und Salz. Dann thut man es in eine Bratpfanne mit Butter über einem klaren Feuer, bratet es braun und gießt dann geschlagenes Ei darüber, oder man rührt es in die Eier, oder breitet es über die Eier, nachdem diese sich in der Pfanne verdicken. Auf jeden Fall wird es heiß aufgetragen, mit oder ohne Sauce, aber verziert mit Zweiglein von frischen Kräutern, sauren Gurken oder Citronenscheiben. Etwas Milch, Brühe,

Wasser oder Weißwein kann mit Vortheil an die Eier gethan werden, wenn man sie schlägt. Das richtige Verhältniß ist ein Eßlöffel voll Fleisch auf vier Eier. Eingemachtes Fleisch ist für diesen Zweck ausgezeichnet.

Gemüse-Omelette.

Man macht einen Brei von zubereitetem Gemüse mit etwas Milch, Rahm oder Fleischbrühe und Gewürzen. Die hierzu best passenden Gemüse sind Gurken, Artischofen, Zwiebeln, Sauerampfer, grüne Erbsen, Tomatoes, Linsen, Champignons, Spargelköpfe, Kartoffeln, Trüffeln oder weiße Rüben. Die Eier werden sehr leicht geschlagen und in eine heiße Bratpfanne, in welcher erst ein Löffel voll Butter geschmolzen ist, gethan. Dann wird der Gemüsebrei darauf ausgebreitet, und wenn es ganz heiß ist, faltet man die Omelette zusammen und trägt sie auf. Oder man kann auch kalte Gemüse nehmen, sie feinhacken, in etwas Butter werfen und die geschlagenen Eier darüber gießen.

Omelette mit Kräutern.

Petersilie, Thymian und Majoran gemischt, macht die berühmte Omelette aux fines herbes, welche in allen Wirthshäusern in Frankreich so beliebt ist. Eine Omelette "jardiniere" ist zwei Eßlöffel voll gemischte Petersilie, Zwiebel, Schnittlauch, Schalotten und ein paar Blätter vom Sauerampfer und Kerbel, fein gehackt und vor dem Kochen in die Eier gerührt. Dieses nimmt etwas mehr Butter wie die gewöhnliche Omelette.

Omelette mit Käse.

Man schlägt drei Eier und thut einen Eßlöffel voll Milch und einen Eßlöffel voll geriebenen Käse dazu. Dann, ehe man die Omelette zusammenfaltet, etwas mehr Käse. Sie wird in einer heißen Schüssel aufgetragen und etwas Käse darüber gerieben.

Spargel-Omelette.

Acht bis zehn Spargel werden mit Salz ungefähr halb gar gekocht und der eßbare Theil in ziemlich kleine Stücken geschnitten. Man mischt dieses mit geschlagenen Eiern und bereitet die Omelette wie oben. Für Omelette mit Petersilie thut man etwas gehackte Petersilie dazu.

Tomato-Omelette No. 1.

Ein paar Tomatoes werden geschält, in vier Stücke gespaltet, und nachdem die Samen herausgenommen, in kleine Würfel geschnitten und mit Butter, Pfeffer und Salz gebraten, bis sie beinahe gar sind. Die Eier werden geschlagen

und die Tomatoes damit gemischt, dann die Omelette wie gewöhnlich angefertigt. Oder, man kocht die Tomatoes und legt sie auf die Omelette, ehe man sie zusammen faltet.

Tomato-Omelette No. 2.

Man schneidet sechs geschälte Tomatoes in Scheiben und thut sie, mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser und Pfeffer und Salz in eine Kochpfanne. Wenn sie anfangen zu kochen, bricht man sechs Eier herein und rührt tüchtig, immer in derselben Richtung, bis die Eier gar sind, aber nicht hart. Warm aufgetragen.

Reis-Omelette.

Man nimmt eine Tasse voll kalten, gekochten Reis, gießt eine Tasse voll warme Milch darüber und thut einen Eßlöffel voll geschmolzene Butter, einen nicht aufgehäuften Theelöffel voll Salz und etwas Pfeffer dazu und mischt es gut zusammen, dann giebt man drei gut geschlagene Eier herein. In eine heiße Bratpfanne wird ein Eßlöffel voll Butter gethan, und wenn diese zu kochen beginnt, gießt man die Omelette herein und setzt sie in einen heißen Backofen. Sobald sie gar ist, faltet man sie um und giebt sie in einer heißen Schüssel auf. Sehr gut.

Schinken-Omelette.

Roher Schinken wird in Würfel geschnitten, mit Butter gebraten und wenn er gar ist, die geschlagenen Eier darüber gegossen, dann wie gewöhnlich angefertigt.

Wenn man gekochten Schinken braucht, wird er gehackt und mit den Eiern gemischt. Speck kann auch statt rohen Schinkens genommen werden.

Hühner-Omelette.

Man hackt eine Tasse voll gekochtes Hühnerfleisch ziemlich fein, wärmt es mit einer Tasse voll Rahm oder guter Milch, Salz und Pfeffer, und verdickt es mit einem großen Eßlöffel voll Mehl. Man bereitet nun eine einfache Omelette und thut diese Mischung dazu, gerade ehe man sie umklappt. Dieses ist viel besser wie das gehackte Hühnerfleisch allein. Zunge ist auch gut.

Omelette mit Champignons.

Eine Tasse voll große Champignons werden gereinigt (es können auch eingemachte sein) und in kleine Stückchen geschnitten. Man läßt in einer Kochpfanne eine Unze Butter schmelzen, thut dann die Schwämme, einen Theelöffel voll Salz, halben Theelöffel voll Pfeffer und eine halbe Tasse Rahm oder Milch dazu, und

wenn es nöthig scheint, auch etwas Mehl, in Milch oder Wasser aufgelöst, um es zu verdicken. Dieses wird zehn Minuten gekocht und bei Seite gestellt, bis die Omelette fertig ist.

Man macht eine einfache Omelette und ehe man sie zusammenklappt, thut man die Schwämme in die Mitte und trägt sie heiß auf.

Auftern-Omelette.

Man kocht ein Duzend Austern in ihrem eigenen Saft halb gar, schäumt sie herans und läßt sie abkühlen und thut sie dann entweder gehackt oder im Ganzen zu den Eiern. Man bereitet dieses nun wie eine einfache Omelette. Der Saft wird mit Butter, in Mehl gerollt, verdickt und etwas Salz, Cayenne-Pfeffer und gehackte Petersilie dazu gegeben. Die Austern werden verhackt und in die Sauce gethan. Ein paar Eßlöffel voll derselben thut man in die Omelette und den Rest gießt man darüber, wenn sie aufgetragen wird.

Fisch-Omelette.

Man macht eine einfache Omelette und legt Fisch, auf folgende Weise zubereitet, herein: Eine Tasse voll irgend eine Art kaltem Fisch, feingebrochen, Rahm genug um es anzufeuchten, ein Eßlöffel voll Butter und Pfeffer und Salz. Dieses wird zusammen gewärmt.

Zwiebel-Omelette.

Man macht eine einfache Omelette und thut einen Eßlöffel voll je von gehackter Zwiebel und gehackter Petersilie herein und faltet sie zusammen. Man kann auch die gehackten Bestandtheile gleich zu den Eiern thun.

Gelée-Omelette.

Man macht eine einfache Omelette und thut irgend eine Art Gelée herein, legt sie auf einen warmen Teller und bestreut sie mit Zucker.

Brod-Omelette No. 1.

Vier Eier werden in eine Schüssel gebracht und der Keim darin sorgfältig entfernt. Man nimmt einen Eßlöffel voll geriebenes und gesiebtes Brod und weicht es ein in Milch, Wasser, Rahm, Weiß-Wein, Fleischbrühe, Citronensaft, Brauntwein oder Rum, je nachdem der Geschmack der Omelette süß oder anders sein soll. Die Eier werden, mit etwas Muskatnuß, Pfeffer und Salz, gut geschlagen, dann thut man das Brod dazu, rührt aber immer fort (sonst wird die

Omelette bröcklich,) bereitet eine heiße Bratpfanne mit Butter und thut die Omelette herein. Man läßt sie auf einer Seite gut gar werden, kippt sie dann auf einer Schüssel um und faltet sie doppelt. Trockener Schwammkuchen, geriebener Zwieback oder süßer Kuchen kann auch statt Brod genommen werden, wenn die Omelette süß sein soll; man streut dann weißen Zucker darüber und verziert mit Klümpchen Gelée. Sehr gut zum Nachtiß.

Brod-Omelette No. 2.

Eine Theetasse voll Milch wird zum Kochen gebracht, dann gießt man sie über eine Theetasse voll Brodkrumen und läßt es einige Minuten stehen. Man bricht nun sechs Eier in eine Schüssel und rührt sie (aber nicht geschlagen) bis sie gut gemischt sind, thut dann Milch und Brod und etwas Pfeffer und Salz dazu, mengt Alles gut zusammen und gießt es in eine heiße Bratpfanne, in welcher ein großer Löffel voll Butter zum Kochen gekommen ist. Die Omelette wird langsam auf einer Seite braun gebraten, dann in Stücke geschnitten, umgedreht und auf der andern Seite ebenfalls braun gebraten; dann heiß aufgetischt.

Cracker-Omelette kann gemacht werden, indem man zwei oder drei Cracker an Stelle des Brodes nimmt.

Gebackene Omelette.

Das Weiße oder Gelbe von vier oder sechs Eiern wird, jedes allein, geschlagen. Zu dem Gelben thut man eine kleine Tasse Milch, einen Eßlöffel voll Mehl oder Maisstärke, einen Theelöffel voll Backpulver, einen halben Theelöffel voll Salz und zuletzt das geschlagene Eiweiß. Dieses wird in mit Butter bestrichenen Blechtellern eine halbe Stunde in dem Backofen gebacken. Es muß sofort aufgetragen werden, denn es fällt leicht zusammen.

Omelette-Soufflé.

Die Dotter von vier Eiern werden geschlagen und mit einem Theelöffel voll Mehl, drei Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz gemischt. Man kann auch Citronen oder irgend gewünschten Geschmack zugeben. Das Weiße von sechs Eiern wird zu steifem Schaum geschlagen, mit dem Gelben gemischt und die Mischung in eine mit Fett oder Butter bestrichene Pfanne oder Schüssel gethan und in einem heißen Backofen gebacken. Wenn es gut aufgegangen und oben auf hell gebräunt ist, ist es fertig. Man rollt es in ein warmes Geschirr, streut gepulverten Zucker darüber und setzt es auf den Tisch.

Rum-Omelette.

Ein kleines Stück Schmalz wird in die Pfanne gelegt und einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und die Pfanne mit einem Tuch trocken gewischt

und ein zweites Stückchen Schmalz hereingethan. Man bricht drei Eier, thut sie in eine Schüssel und schlägt sie tüchtig mit einer Gabel. Je länger sie geschlagen werden, desto leichter wird die Omelette. Ein Theelöffel voll Milch wird hereingerührt und die Eier bis auf den letzten Augenblick geschlagen. Man thut sie nun in die Pfanne, welche auf einem heißen Feuer sein sollte. Wenn sie sich nun verdicken, rückt man die Pfanne von dem heißesten Theil des Ofens weg. Man kann ein Messer unter die Omelette stecken, damit sie nicht anklebt. Wenn sie in der Mitte ziemlich fest ist, kippt man die Pfanne und faltet die Omelette und, nachdem sie etwas gebräunt, wirft man sie leicht auf einen heißen Teller. Man streut nun gepulverten Zucker darüber und bräunt diesen in Streifen mit einer glühenden eisernen Stange. Wenn sie zum Auftragen fertig ist, gießt man ein Glas voll Jamaica Rum darauf und zündet ihn an, wirft mit einem Löffel den brennenden Rum über die Omelette und löscht nun das Feuer. Salz mit den Eiern gemischt verhindert, das genügende Aufgehen der Omelette.

Belegte Butterbrode.

(Sandwiches.)

Schinken-Butterbrod.

Eine halbe Tasse Butter, ein Eßlöffel voll Senf, ein Eßlöffel voll Salatöl, etwas rother oder weißer Pfeffer, Salz und ein Eigelb. Die Butter wird zu Rahm gerieben, die anderen Bestandtheile dazu gethan und das Ganze gut gemischt. Dann thut man genug gehackten Schinken herein, um es dick zu machen und streicht es zwischen zwei dünne Scheiben Brod. Man kann auch, anstatt des Salatöls, geschmolzene Butter gebrauchen.

Schinken-Butterbrod, einfach.

Man schneidet die Kruste von dünnen Scheiben Brod, streicht Butter darauf und legt zwischen jede zwei einige dünne Schnitte von kaltem, gekochten Schinken. Wenn gewünscht, kann man etwas Senf auf das Fleisch thun.

Butterbrod mit Hühnerfleisch.

Man thut gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch in eine Pfanne mit genug Fleischbrühe, Wasser oder Rahm, um es aufzuweichen; thut ein Stück Butter und etwas Pfeffer dazu und bearbeitet es, während es heiß wird, bis es beinahe wie ein Teig wird. Dann läßt man es auf einem Teller abkühlen. Mit diesem werden die Butterbrode belegt.

Sardinen-Butterbrode.

Der Inhalt von zwei Büchsen mit Sardinen wird in heißes Wasser gethan, nachdem erst alles Del davon abgelassen ist. In wenigen Minuten werden die Sardinen von dem Fett befreit. Man gießt dann das Wasser ab und trocknet die Fische in einem Tuch, schabt die Häute ab und zerstößt die Fische in einem Mörser zu einem Teig; dazu thut man nun Pfeffer, Salz und kleine Stückchen grünen Salat und streicht es dann auf das Butterbrod. Der Salat verbessert den Geschmack der Sardinen sehr bedeutend. Man kann auch die Sardinen fein hacken, einige Tropfen Citronensaft darauf drücken und dann auf Butterbrode legen.

Kresse-Butterbrod.

Etwas Brunnenkresse wird reingewaschen und auf einem Tuche abgetrocknet, bis alle Feuchtigkeit herausgepreßt ist. Dann mischt man sie mit fein gehackten, hart gekochten Eiern und thut Pfeffer und Salz dazu. Von altgebackenem Brod und frischer Butter macht man zwei Duzend Butterbrode, schneidet die Kresse in kleine Stücker, entfernt die Stengel und thut sie dann mit etwas Citronensaft auf die Butterbrode, preßt sie fest zusammen und schneidet sie in kleine Stücke ohne Kruste.—Nantasket Beach.

Eier-Butterbrod.

Man kocht mehrere frische Eier hart, schneidet sie in ziemlich dünne Scheiben und legt sie auf Butterbrode, welche so dünn wie möglich geschnitten sind. Gewürzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Für Pic-Nics und Reisen sind diese viel besser als gekochte Eier au naturel.

Butterbrod mit Champignons.

Kinderzungen und gekochte Schwämme werden zusammen gehackt, etwas Senf zugethan und auf Butterbrod gestrichen.

Käse-Butterbrod.

Dieses ist ausgezeichnet und sehr leicht zu bereiten. Man nimmt ein hart gekochtes Ei, ein viertel Pfund gewöhnlichen Käse, gerieben, einen halben Theelöffel voll Salz, einen halben Theelöffel voll Pfeffer, einen halben Theelöffel voll Senf, einen Eßlöffel voll geschmolzene Butter und einen Eßlöffel voll Essig oder kaltes Wasser. Das Gelbe des Eies wird in eine kleine Schüssel gekrümelt, die Butter dazu gethan und mit einem Löffel glatt gemischt, dann Salz, Pfeffer, Senf und Käse zugegeben und Alles gut gemischt. Nun kommt der Eßlöffel voll Essig dazu, damit das Ganze die richtige Dichtigkeit bekommt. Man kann auch Wasser anstatt Essig nehmen. Dieses wird zwischen zwei Wecken oder Stücken Hafertuchen gestrichen und es giebt kein besseres Butterbrod. Manche wünschen es nicht so stark gewürzt. In dem Falle würzt man nach Geschmack.

Brod.

Unter allen gesitteten Völkern ist Brod ein unentbehrliches Nahrungsmittel geworden und zwar mit Recht, denn es ist an sich allein ein vollständiger Lebenserhalter. Der Kleber, die Stärke und der Zucker, die es enthält, repräsentiren Sauer-, Wasser- und Kohlenstoff, welche die erhaltenden Kräfte des Pflanzen- und Thierreichs ergeben. Da es kein einziges Lebensmittel giebt, welches einen so großen Theil unserer täglichen Nahrung ausmacht, wie Brod, so kann keine Geschicklichkeit in der Zubereitung anderer Artikel den Mangel an Kenntniß in der Zubereitung von gutem, gesunden und schmackhaften Brod ersetzen. Ein wenig Aufmerksamkeit wird irgend Jemand befähigen, die Theorie des Brodbackens zu begreifen, und wenn bei der Ausführung mit Vorsicht zu Werke gegangen wird, kann der Erfolg nicht ausbleiben.

Allgemeine Regeln.

Das erste Erforderniß, um gutes, nahrhaftes Brod herzustellen, ist, die größte Reinlichkeit zu beachten, das Nächste ist die gute Beschaffenheit aller Zuthaten, die gebraucht werden, und zu diesem muß man Sorgfalt und Aufmerksamkeit während des ganzen Verfahrens gebrauchen. Beim Brodbacken muß man immer Salz gebrauchen, nicht allein wegen des Geschmacks, sondern weil es den rohen, faden Zustand des Mehls zerstört und den Teig besser zum Gähren bringt.

Wenn das Brod mit Milch zubereitet wird, sollte die Milch erst gekocht sein — nicht einfach gebrüht, sondern über heißes Wasser zum Siedepunkt gebracht werden — und dann bei Seite gestellt, bis sie kühl genug geworden ist, um mit dem Mehl zu vermischen. Wenn die Milch einfach heiß gemacht wird, so wird das Brod im Aufgehen leicht sauer werden, aber das kann nicht der Fall sein, wenn die Milch zuerst gekocht wurde. Man soll also die Milch gründlich kochen und sie gebrauchen, wenn sie die Wärme von Blut noch besitzt.

Das Brod wird schwer, wenn man nicht genug Hefe nimmt und dem Teig nicht Zeit genug gönnt, um völlig aufzugehen.

Die Hefe muß gut und frisch sein, wenn das Brod zart und verdaulich sein soll. Anstatt einer weinigen Gährung verursacht alte Hefe eine säuerliche Gährung, die dem Brod einen unangenehmen Beigeschmack verleiht. Eine dürftige,

dünne Hefe verursacht eine unvollkommene Gährung und die Folge ist ein schweres, unverdauliches Laib Brod.

Wenn man den Teig übergehen läßt, — oder wenn der richtige Zeitpunkt gekommen ist, um den Teig zu mischen oder zu kneten, und dieser wird versäumt, — so wird höchstwahrscheinlich bei warmem Wetter saures Brod die Folge sein, doch auf alle Fälle wird schlechtes Brod folgen. Die Güte wird auch gefährdet, wenn man den Teig so in die Nähe des Feuers stellt, daß ein Theil davon heiß wird; eine ebenmäßige Wärme ist nöthig, um die richtige und vollständige Gährung herzustellen. Auch wird schweres Brod die Folge sein, wenn der Teig zu fest gemacht wird, und hauptsächlich im Winter, wenn der Teig zu viel abkühlt.

Ein sicheres Mittel, den Teig zu verderben, ist das, ihn halb fertig stehen und ihn erkalten zu lassen. Die andern Ursachen, die oft das Mißlingen des Brodes verursachen, sind: Der Gebrauch von alter oder gefrorener Hefe, oder wenn dieselbe durch heiße Flüssigkeit verbrüht wird.

Die gewöhnliche Regel beim Brodbacken ist die, daß der Backofen ziemlich heiß ist, und die Hitze soll geordnet oder regulirt sein, daß dieselbe in den Teig dringt, ohne das Aeußere hart zu machen. Die Backofenthüre soll man nicht öffnen, nachdem das Brod darin ist, bis der Teig eine gewisse Härte erlangt hat. Der Zutritt von kühler Luft verursacht eine nachtheilige Wirkung auf das Brod.

Ungefähr nach fünfzehn Minuten sollte der Teig aufgehen, und das Brod anfangen sich ein wenig zu bräunen. Man backt das Brod von fünfzig Minuten bis zu einer Stunde; braun soll es sein, nicht schwarz- oder weißbraun, sondern es soll eine schöne Bräune über und über haben, wenn es gut gebacken ist. Hat man das Brod fertig gebacken, soll man es gleich aus den Pfannen nehmen und es an die frische Luft setzen, daß die Dünste, die sich gebildet haben, gut entweichen können.

Man läßt das Brod nie in den Pfannen oder auf einem Tannenholtztisch liegen, da es den Geruch des Holzes in sich aufnimmt. Wenn man Krusten vorzieht, die knusperich oder rösch sind, wird das Brod nach dem Backen nicht eingewickelt. Aber bei dem Brod die zarte, weiche, waffelähnliche Kruste herzustellen, die so Viele vorziehen, muß man es, während es noch heiß ist, in „Brodtücher“ einwickeln. Wenn die Brode erkaltet sind, bewahrt man sie in irdenen Töpfen auf; das Tuch wird entfernt, da es Feuchtigkeit anzieht und dem Brode einen unangenehmen Geschmack und Geruch verleiht. Der Topf soll gut bedeckt sein und von Brodkrumen und altem Brod sauber gereinigt und gehalten werden. Jeden zweiten oder dritten Tag soll der Topf ausgebrüht und vorsichtig getrocknet werden. Grobes Tischleinen, eine und eine halbe Yard viereckig, giebt die besten „Brodtücher“; man sollte immer genug davon in Bereitschaft haben und sie zu keinem andern Zweck gebrauchen.

Einige Leute gebrauchen siedendes Wasser, um Weizenbrod herzustellen; in diesem Fall sollte man das Mehl brühen und dann kühl werden lassen, ehe man die Hefe dazu giebt. Darauf fährt man fort wie oben angedeutet. Solches Brod hält sich im Sommer viel länger frisch als auf die gewöhnliche Art und Weise zubereitet.

Selbstbereitete Hefe wird gewöhnlich aller anderen vorgezogen. Die Preßhefe, die man jetzt in allen Spezereihandlungen haben kann, giebt ein feines, leichtes und gutes Brod; man kann es jeden Tag frisch haben, da es leicht herzustellen ist.

Weizenbrod.

Man siebt das Mehl in eine große Brodpfanne oder Schüssel und macht eine Vertiefung in die Mitte des Mehles; man giebt die Hefe dazu in dem Verhältniß von einer halben Thectasse voll Hefe zu zwei Quart Mehl, rührt die Hefe leicht um und gießt, wenn im Sommer, kalte, und wenn im Winter, warme Milch oder Wasser dazu. Gebraucht man Wasser zum Anmengen, so sollte ein Stück Butter in Größe eines Eies damit verschmolzen sein; aber gebraucht man Milch, dann ist die Butter überflüssig. Man rührt die Zuthaten leicht durcheinander, gebraucht aber nicht all das Mehl, bedeckt die Schüssel mit einem dicken Handtuche und stellt sie, wenn im Winter, an einen warmen Ort zum Aufgehen. Dieses nennt man das Brod ansetzen oder anrühren. Im Sommer wird das Brod nicht Abends angerührt. Des Morgens giebt man einen Theelöffel voll Salz zu, mengt all das Mehl, welches in der Pfanne blieb, dazu und knetet es tüchtig. Darauf läßt man den Teig wieder zwei Stunden stehen, bis er leicht geworden ist, worauf man ihn auf das Backbrett nimmt und ihn gehörig knetet, so wenig Mehl als möglich verwendend. Wenn der Teig elastisch ist, formt man Brode und legt dieselben in Backpfannen. Die Brode sollten die Pfannen halb füllen und aufgehen, bis sie die doppelte Höhe erreicht haben. Wenn das Laib bereit ist, in den Ofen gestellt zu werden, soll der Backofen auch bereit sein, das Brod zu empfangen. Der Ofen soll heiß genug sein, um einen Theelöffel voll Mehl in fünf Minuten zu bräunen. Die Hitze im Backofen muß unten stärker sein als oben; das Feuer muß man so richten, daß man das Brod fertig backt, ohne wieder nachzufüllen. Man läßt die Laibe zehn bis fünfzehn Minuten stehen, besticht sie drei bis viermal mit einer Gabel und backt sie in einem heißen Backofen von fünf und vierzig Minuten bis zu einer Stunde. Wenn man diese Regeln befolgt, bekommt man gutes, zartes und gesundes Brod. Sollte durch irgend einen Fehler der Teig sauer werden, ehe man ihn bereit hat für den Ofen, so kann dieses berichtigt werden durch die Verwendung von ein wenig trockenem doppelt kohlensauren Natron; doch muß man den Teig nach Gebrauch desselben

sehr lange kneten, um das Natron gleichmäßig zu vertheilen. Brod ist immer besser, wenn es den natürlichen Wohlgeschmack besitzt ohne das Soda; doch soll man nie saures Brod essen, wenn man gesund bleiben will. Zum Aufbewahren des Brodes verwendet man einen Blechkasten oder einen großen irdenen Topf, der gut verschlossen werden kann, der jeden Tag oder jeden anderen Tag ausgewischt und einmal in der Woche ausgebrüht und in der Sonne getrocknet wird.

Preßhefen-Brod.

Man gebraucht für zwei Laib Brod drei Quart gesiebtes Mehl, beinahe ein Quart warmes Wasser, einen flachen Eßlöffel voll Salz und eine Unze Preßhefe. Man löst die Hefe in einem Pint lauwarmen Wasser auf, rührt genügend Mehl hinein, um einen steifen Teig zu machen. Darauf wird das Gefäß, welches den Teig enthält, mit einem dicken, gefalteten Tuch bedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn die Wärme eine richtige ist, so ist der Teig in einer halben Stunde leicht und schwammig. Dann rührt man das in wenig lauwarmem Wasser aufgelöste Salz in den Teig, fügt das übrige Mehl hinzu und genügend warmes Wasser, um den Teig steif genug zum Kneten zu haben. Man knetet von fünf bis zehn Minuten, theilt die Masse in Laibe, knetet jeden Theil nochmal und legt sie dann in mit Butter bestrichene Blechpfannen. Man stellt sie wieder an einen warmen Ort, bedeckt mit einem doppelt gefalteten Tuch, bis sie so aufgegangen sind, daß sie die doppelte Höhe erreicht haben; dann backt man das Brod wie jedes andere. Dieses Brod hat den Vorzug über das mit selbst-angestellter Hefe, indem es innerhalb drei Stunden bereits fertig ist, während das andere von zwölf bis vierzehn Stunden nimmt.

Selbstangesehte oder Zuhausebereitete Hefe.

Man kocht sechs große Kartoffeln in drei Pint Wasser, bindet eine Handvoll vom besten Hopfen in ein baumwollenes Säckchen und kocht es mit den Kartoffeln. Wenn dieses völlig gekocht ist, zieht oder seiht man das Wasser auf genügend Mehl, um einen dünnen Teig zu machen. Man stellt diesen auf den Ofen und brüht ihn genug, um das Mehl zu kochen. (Dieses Verfahren erhält die Hefe länger.) Man entfernt den Teig vom Feuer und giebt, wenn er kühl genug ist, die Kartoffeln zerdrückt dazu, auch giebt man eine halbe Tasse Zucker, einen halben Eßlöffel voll Ingwer, zwei von Salz und eine Theetasse voll Hefe dazu. Man stellt den Teig an einen warmen Platz, bis er völlig aufgegangen ist. Dieses ist jetzt Hefe geworden. Dann bringt man sie in einen weithalsigen Krug, verkorkt ihn gut und stellt ihn an einen kühlen Ort. Ehe die Hefe in den Krug kommt, soll derselbe ausgebrüht werden. Vier Laib Brod können mit einer dreiviertel Kaffeetasse voll dieser Hefe gemacht werden.

Unübertreffliche Gese.

Man kocht in vier Quart Wasser zwei Unzen vom besten Hopfen eine halbe Stunde, seigt dies und läßt die Flüssigkeit abkühlen, bis sie die Wärme von ganz frischer Milch noch besitzt. Man bringt sie in einen irdenen Napf und giebt eine halbe Tasse voll Salz, eben soviel braunen Zucker dazu, vermischt ein Quart Mehl mit der Flüssigkeit, vermengt Alles gut mit einander und läßt die Masse stehen bis zum drittfolgenden Tage. Dann giebt man sechs mittelgroße Kartoffeln dazu, die gekocht und durch einen Durchschlag gedrückt wurden. Man läßt dies wieder einen Tag stehen. Darauf wird die Masse durchgeseigt, auf Flaschen gezogen und die Gese ist zum Gebrauch fertig. Während die Gese zubereitet wird, muß sie in der Nähe des Feuers stehen und häufig umgerührt werden. Ein Vortheil, den diese Gese hat, ist die freiwillige oder selbstthätige Gährung; man gebraucht nicht die Hülfe von alter Gese, diese hervor zu bringen. Wenn die nöthige Vorsicht angewandt wird, während sie in der Schüssel zur starken Gährung kommt, kann sie gleich gut verkorrt werden. Man bewahrt sie immer an einem kühlen Orte auf. Ehe man sie gebraucht, soll sie tüchtig geschüttelt werden. Die Gese wird sich zwei Monate halten, wenn sie kühl steht und gegen das Ende wird sie immer noch besser. Man gebraucht ungefähr dieselbe Masse wie von anderer Gese.

Getrocknete Gese. (Yeast Cakes.)

Man bereitet eine Pfanne voll „selbstangemengte“ Gese und in diese knetet man so viel Maismehl, das erst gesiebt und getrocknet wird, daß man die Masse gut kneten, ausrollen und in kleine Kuchen schneiden oder zerbrechen kann. Hierauf wird sie an einem schattigen Orte ausgebreitet und völlig getrocknet. Man bewahre sie auf an einem trockenen Ort. Wenn man Preßgese leicht bekommen kann, ist es viel billiger und bequemer, solche zu gebrauchen als selbst welche zu machen. Es erspart Zeit und viel Mühe. Fast alle Spezereihändler haben dieselbe. Sie wird ihnen täglich ganz frisch geliefert.

Mit Salz getriebenes Brod.

Während man Morgens das Frühstück zubereitet und sobald der Theekessel gekocht hat, nimmt man einen blechernen Quartbecher oder einen irdenen Quart-Milchkrug, brüht ihn aus und füllt ihn ein drittel voll Wasser, so warm, daß man noch den Finger hinein stecken kann. Hierzu fügt man einen Theelöffel voll Salz, eine Prise braunen Zucker und grobes Mehl genug, um einen Teig zu machen, der die Dickigkeit von Pfannkuchenteig hat. Man setzt den Becher sammt dem Löffel in ein verschließbares Gefäß, welches halb voll heißen aber nicht kochenden

Wasser ist. Der Wärmegrad muß ein egaler sein. Man giebt einen Theelöffel voll Mehl ein- oder zweimal dazu während der Fortschreitung der Gährung. Innerhalb fünf Stunden sollte die Hefe die Schüssel ganz füllen. Das Mehl siebt man in eine Backpfanne hinein, macht eine kleine Vertiefung in die Mitte und schüttet die Hefe hinein. Man hat in Bereitschaft einen Krug warmer Milch, welche gesalzen ist, oder auch Milch und Wasser, aber nicht zu heiß, weil sie sonst die Hefenkeime verbrüht, und rührt Alles zusammen so geschwind als möglich in eine breiartige Masse vermittelt eines Löffels. Der Teig wird gut zugedeckt und eine Stunde an einen warmen Ort gestellt. Darauf knetet man ihn und formt Brode daraus, immer genug Mehl hineinwirkend, um die richtige Festigkeit herzustellen. Man bringt sie in warme, gut bestrichene Pfannen, bedeckt den Teig sorgfältig und läßt ihn stehen, bis er gut aufgegangen ist. Man setzt die Brode in einen Backofen, in dem die Hitze gleichmäßig ist und wenn sie gebacken sind, läßt man den heißen Dampf entweichen, wickelt sie in feuchte Tücher und bewahrt sie auf in steinernen Töpfen, bis sie gebraucht werden. Zu Zeiten unserer Großmütter trug dieses Brod den Preis davon, weil man es so gesund und angenehm fand. Dieses Brod bedurfte auch keiner angemachten Hefe, um es herzustellen.

Brod mit Milchhefe.

Den Tag, ehe man backen will, nimmt man Mittags eine halbe Tasse Maismehl, schüttet darüber genug kochend heiße Milch, um einen Teig herzustellen, der die Dicke eines Pfannkuchenteiges hat. Man stellt es im Winter an einen warmen Ort. Den nächsten Morgen vor dem Frühstück gießt man ein Pint kochendes Wasser in einen Milchkrug (pitcher), giebt einen Theelöffel voll Soda und einen voll Salz dazu. Wenn es kühl genug geworden ist, um Mehl nicht zu verbrühen, giebt man solches dazu, bis ein steifer Teig hergestellt ist. Darauf schüttet man die den vorherigen Tag angesetzte Tasse voll Mehl dazu. Dieses wird mit kleinen Blasen durchdrungen sein. Hierauf stellt man den Krug, der mit einem gefalteten Handtuch zugedeckt ist, in einen mit warmem Wasser angefüllten Kessel und stellt Alles an einen warmen Platz. Man wird erstannen, wie rasch die Hefe bis zum oberen Rand gestiegen ist. Die Hefe gießt man in eine Brodschüssel, giebt ein und ein halb Pint warmes Wasser oder halb Wasser und halb Milch dazu, genug Mehl, um es in Brode kneten zu können. Der Teig wird nur ein wenig mehr, als für Bisquit geknetet und sobald das Brod die Backpfannen durch Aufgehen füllt, wird es gebacken. Dieses Recept giebt fünf große Brode. Das Brod wird trocken und krummlich, wenn es vor dem Backen zu viel aufgeht. Eine Tasse voll von dieser Milchhefe ist ausgezeichnet, um Buchweizen-Pfannkuchen zum Aufgehen zu bringen.

Graham Brod.

Eine Theetasse Weizenmehl, eine halbe Tasse Porto Rico Molasses, eine halbe Tasse gute Hefe, einen Theelöffel voll Salz, ein Pint warmes Wasser; fügt genug Graham Mehl hinzu, um einen steifen Teig herzustellen und rührt es mit einem starken Löffel. Obiges mischt man des Abends. Am anderen Morgen giebt man einen Theelöffel voll von Soda, in wenig Wasser aufgelöst, dazu, rührt es gut durch und schüttet das Ganze in zwei mittelgroße Pfannen; sie werden ungefähr zur Hälfte voll sein. Man stellt sie an einen warmen Platz, bis die Pfannen voll sind; darauf backt man sie in einem ziemlich heißen Backofen. Man soll das Brod, sobald es in dem Ofen steht, mit einem dicken braunen Papier oder einem alten Blechdeckel zwanzig Minuten bedecken, daß es noch gut aufgeht, ehe die obere Kruste zu hart wird. Wenn diese Regeln richtig befolgt werden, wird das Brod nicht schwer und glitschig, da sie schon viele Jahre probirt wurden und nie fehlschlügen.

Boston Braunbrod.

Ein Pint Roggenmehl, ein Quart Maismehl, eine Tasse Graham Mehl, alles muß frisch sein; eine halbe Theetasse Molasses oder braunen Zucker, einen Theelöffel Salz und zweidrittel Theetasse selbstgemachte Hefe. Man rührt mit einem Löffel die Zuthaten nebst warmem Wasser zu einem steifen Teig und läßt ihn ein paar Stunden oder über Nacht aufgehen. Am Morgen oder wenn die Masse genug gegangen ist, mischt man einen Theelöffel voll Soda, das in einem Löffel warmen Wasser aufgelöst wird, hinein und legt dies in wohlbestrichene, tiefe Brodpfannen. Man läßt den Teig wieder aufgehen und backt ihn dann von drei bis vier Stunden in einem mäßig heißen Ofen.—Palmer House, Chicago.

Boston Braunbrod. (Ungegohren.)

Eine Tasse Roggenmehl, zwei Tassen Maismehl, eine Tasse Weizenmehl, eine halbe Theetasse Molasses oder Zucker, einen Theelöffel voll Salz. Alles rührt man ordentlich zusammen, nebst saurer Milch. Dazu giebt man einen flachen Theelöffel voll Soda, das mit einem Eßlöffel voll Wasser aufgelöst ist. Dieses Brod kann mit süßer Milch zubereitet werden, wenn man anstatt des Soda Backpulver nimmt. Der Teig, mit einem Löffel gerührt, muß so steif als möglich sein. Man setzt den Teig in wohlbestrichene Pfannen.

Virginia Braunbrod.

Ueber ein Pint Maismehl gießt man genug kochendes Wasser, um es völlig zu brühen. Wenn es abgekühlt ist, vermengt man ein Pint guten, leichten Brodteig damit, giebt eine Tasse voll Molasses und Graham Mehl genug dazu, um es

zu formen. Diese Masse giebt zwei Laibe. Wenn es gegangen ist, bäckt man es ein und eine halbe Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Rhode Island Braunbrod.

Zwei und einhalb Tassen voll Maismehl, ein und einhalb Tassen voll Roggenmehl, ein Ei, eine Tasse voll Molasses, zwei Theelöffel voll Weinsteinrahm (cream of tartar), einen Theelöffel voll Soda, ein wenig Salz und ein Quart Milch. Es wird in einem bedeckten Gefäß, aus Eisen oder Steingut hergestellt und in einem mäßig heißen Backofen drei Stunden gebacken.

Gedämpftes Braunbrod. (Steamed.)

Eine Tasse voll Weizenmehl, zwei von Graham-Mehl, zwei von Maismehl, ein Theelöffel voll Soda, eine Tasse voll Molasses, drei und einhalb Tassen voll Milch und ein wenig Salz. Man rührt die Masse tüchtig und dämpft sie vier Stunden. Zu diesem Recept nimmt man saure Milch. Gebraucht man süße Milch, so verwendet man Backpulver anstatt Soda. Man kann dieses Brod sehr verbessern, indem man es fünfzehn Minuten in den Backofen schiebt, nachdem man es aus der Form genommen hat. Dieses ausgezeichnete Brod wird warm, mit Butter bestrichen, gegessen.

Roggenbrod.

Man rührt zu einem Quart warmen Wasser genug Weizenmehl, um einen glatten oder weichen Teig herzustellen, vermischt damit ein viertel Pint selbstangesezte Hefe und stellt es zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dieses nennt man den Teig anmachen oder ansetzen. Man mengt es in einem Gefäße an, welches zweimal die Masse umfassen kann. Am andern Morgen giebt man in ein Gefäß drei und einhalb Pfund Roggenmehl, macht eine Vertiefung in die Mitte, giebt den angesetzten Teig, einen Dessertlöffel voll Salz und einen kleinen Theelöffel voll Soda dazu. Das Soda wird in ein wenig Wasser aufgelöst. Zu dem Ganzen gießt man so viel warmes Wasser, daß es einen glatten Teig giebt, knetet ihn genügend, bedeckt ihn und stellt ihn drei Stunden an einen warmen Platz. Man knetet ihn noch einmal, formt aus der Masse zwei oder drei Brode, läßt sie gut aufgehen und backt sie in einem heißen Ofen eine Stunde. Wenn die Brode kleiner sind, ist weniger Zeit erforderlich.

Brod aus Roggen- und Maismehl. (Rye and Corn Bread.)

Ein Quart feines oder grobes Roggenmehl, zwei Quart Maismehl (dieses wird gebrüht, indem man es in eine Schüssel thut und so viel kochendes Wasser darüber gießt, damit es einfach naß wird, ohne einen Teig zu geben; man

rührt es beständig mit einem Löffel um), eine halbe Tasse Molasses, zwei Theelöffel voll Salz und eine Theetasse Hefe. Man gebraucht warmes Wasser, rührt es so steif, wie man dieses mit einem Löffel thun kann und läßt es über Nacht aufgehen. Am folgenden Morgen giebt man einen flachen Theelöffel voll Soda in etwas Wasser aufgelöst, dazu; darauf legt man die Masse in eine große Pfanne, glättet die Oberfläche mit der Hand, die man vorher in kaltes Wasser taucht, läßt den Teig eine kurze Zeit stehen und backt ihn dann von fünf bis sechs Stunden. Stellt man das Brod spät am Tage in den Backofen, so läßt man es über Nacht darin. Man kann auch anstatt Roggenmehl Graham-Mehl verwenden und verfährt damit, wie oben angedeutet. Dieses Brod hat Aehnlichkeit mit dem „Roggen- und Maismehl“ Brod (Rye and Indian meal), welches vor alten Zeiten gebacken wurde, mit dem Unterschied, daß das Letztere in einen Kessel gesetzt wurde zum Aufgehen, und dann wurde es in eine eiserne Pfanne mit starkem Deckel gebracht, vor das Feuer auf den Herd gestellt, glühende Kohlen auf den Deckel gehäuft und so über Nacht backen lassen.

Französisches Brod.

Man schlägt zusammen ein Pint Milch, vier Eßlöffel voll geschmolzene Butter, oder halb Butter und halb Schmalz, eine halbe Tasse Hefe, einen Theelöffel voll Salz und zwei Eier. Mit diesem vermengt man zwei Quart Mehl. Wenn der Teig gegangen ist, wird er in zwei große Rollen gearbeitet und wie jedes andere Brod gebacken. Gerade ehe man das Brod in den Ofen setzt, macht man schräg über die Oberfläche ein paar Einschnitte.

Geflochtenes Brod.

Das Brod soll so zubereitet werden wie in der Anweisung für Weizenbrod angegeben ist. Hiervon nimmt man drei Stücke, jedes so groß wie ein Pintgefäß. Das Backbrett wird mit Mehl bestäubt, die Stücke werden darauf mit der Hand zu Streifen gerollt, die ungefähr zwölf Zoll in der Länge haben und die in der Mitte einen größeren Umfang haben als an den Enden. Wenn die drei Theile fertig gerollt sind, nimmt man eine Backpfanne, legt eins davon hinein und befestigt die andern zwei an einem Ende des Ersteren und flechtet sie zusammen; am andern Ende angelangt, werden sie auch zusammen gedrückt. Man taucht einen Pinsel in Milch und bestreicht das Brod. Nachdem es ungefähr zehn Minuten gestanden, schiebt man es in einen heißen Backofen und läßt es beinahe eine Stunde backen.

Neu England Maiskuchen. (Corn Cakes.)

Ein Quart Milch, ein Pint Maismehl, eine Theetasse Weizenmehl, ein Theelöffel voll Salz und zwei Tischlöffel voll geschmolzene Butter. Man siedet

die Milch und gießt sie allmählig über das Mehl; wenn dieses kühl ist, giebt man die Butter, das Salz und auch eine halbe Tasse Hefe dazu. Dieses mengt man am Abend. Am folgenden Morgen rührt man die Masse gründlich und giebt zwei gut geschlagene Eier und einen halben Theelöffel voll Soda, welches in einen Löffel voll Wasser aufgelöst wird, dazu. Man gießt die Masse in mit Butter wohlbestrichene, tiefe irdene Teller, läßt sie fünfzehn Minuten zum Aufgehen stehen und backt sie dann von zwanzig bis dreißig Minuten.

Deutsches Brod.

Ein Pint gut gekochte Milch, eine Theetasse voll Zucker, zwei Tischlöffel voll gutes Schmalz oder Butter und zwei drittel Theetasse voll Bäckerhefe. Einen Vortieg macht man mit der Milch und der Hefe; wenn dieser leicht ist, giebt man den Zucker, die Butter oder das Schmalz und genug Mehl dazu, um einen Teig herzustellen, der so weich sein muß, wie man ihn verarbeiten kann. Bestäube das Backbrett reichlich mit Mehl und rolle den Teig darauf aus, bis er noch einen halben Zoll dick ist. Diese Masse legt man in zwei Pfannen, macht mit dem Finger ungefähr ein Duzend Vertiefungen in den Teig, setzt in jede ein Stückchen Butter und bestreut das Ganze mit einer Mischung von einem Eßlöffel voll Zucker und einen Theelöffel voll gestoßenen Zimmt. Wenn der Teig völlig aufgegangen ist, backt man ihn in einem heißen Ofen fünfzehn oder zwanzig Minuten.

Maisbrod.

Zwei Tassen gesiebtes Maismehl, eine halbe Tasse Weizenmehl, zwei Tassen saure Milch, zwei gut zerklöpfte Eier, eine halbe Tasse Molasses oder Zucker, ein Theelöffel voll Salz, zwei Eßlöffel zersehmolzene Butter. Man vermischt das grobe und das feine Mehl allmählig mit der Milch, giebt die Butter, den Molasses, das Salz, die geschlagenen Eier und schließlich einen flachen Theelöffel voll Backsoda dazu; man löst das Soda in etwas Milch auf und verrührt alles gründlich mit einander. Diese Masse wird beinahe eine Stunde in, mit Butter gut ausgestrichenen, nicht zu flachen Pfannen gebacken. Zu diesem Recept kann man auch süße Milch verwenden, doch gebraucht man anstatt des Sodas dann Backpulver.

St. Charles Hotel, New Orleans.

Virginia Maisbrod.

Drei Tassen weißes Maismehl, eine Tasse Mehl, ein Eßlöffel voll Zucker, ein Theelöffel voll Salz, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver, ein Eßlöffel voll Schmalz, drei Tassen Milch und drei Eier. Man siebt das Mais- und Weizenmehl, den Zucker, das Salz und das Backpulver zusammen, reibt das Schmalz kalt hinein, rührt die gut gequirkten Eier hinein und giebt dann die

Milch dazu. Man mischt es zu einem mittelmäßig steifen Teig, schüttet ihn in wohlbestrichene niedere Backpfannen (pie tins) und backt von dreißig bis vierzig Minuten.

Boston Maisbrod.

Eine Tasse süße Milch, zwei von saurer Milch, zwei drittel Tasse Molasses, eine Tasse Weizenmehl, vier von Maismehl und einen Theelöffel voll Soda. Man stellt es drei Stunden auf Dampf und stellt es dann zum Braunwerden ein paar Minuten in den Backofen. Dasselbe kann gerade so wohl aus süßer Milch nebst Backpulver hergestellt werden.

Mais Laib-Kuchen. (Indian Loaf Cake.)

Man vermennt eine Theetasse voll pulverisirten weißen Zucker mit einem Quart guter Milch, giebt zwei Unzen Butter und einen Salzöffel voll Salz dazu. Diese Mischung setzt man in einem Tiegel auf das Feuer, brüht damit so viel Maismehl (vorher gesiebt), bis es die Dickigkeit von steif gekochtem Brei besitzt. Das Ganze wird eine viertel Stunde stark gerührt und dann zum Abkühlen auf die Seite gestellt. Wenn die Masse noch warm wie völlig frische Milch ist, rührt man drei vorher tüchtig gequirkte Eier nach und nach dazu, giebt eine Theetasse gute starke Hefe dazu und rührt es wieder eine viertel Stunde. Die Güte dieses Backwerkes beruht hauptsächlich auf das tüchtige Schlagen des Teiges. Man hat in Bereitschaft eine blecherne oder irdene Form, die ein Rohr in der Mitte hat (um die Hitze durch die Mitte des Kuchens zu vertheilen). Die Form soll mit Butter gut bestrichen sein, da Maismehl leicht anhängt. Man bringt die Masse in die Form, bedeckt sie und stellt sie an einen warmen Platz zum Aufgehen. In vier Stunden soll es zur Genüge gegangen sein. Dann backt man den Kuchen zwei Stunden in einem mäßig heißen Ofen. Wenn der Kuchen gar ist, stülpt man ihn um, so daß die breite Fläche nach unten ist, und schickt ihn heiß und unangeschnitten zum Tisch. Den Kuchen schneidet man in Scheiben und ißt ihn mit Butter. Dieses ist ein guter Kuchen. Will man den Kuchen zum Frühstück haben, so mengt man ihn den Abend vorher an und stellt ihn zum Aufgehen bei Seite. Wenn ordentlich zubereitet, wird das Uebernachtstehen dem Kuchen nicht schaden. Alle Maiskuchen sollten warm gegessen werden (dieser ist einer der Besten).

St. Charles Hotel, New Orleans.

Mais-Pfannekuchen. (Johnnie Cake.)

Man siebt ein Quart Maismehl in eine Schüssel, macht eine Vertiefung in die Mitte und gießt, nebst einem Theelöffel voll Salz, ein Pint warmes Wasser hinein. Mit einem Löffel wird dieses eine Viertelstunde sehr stark gerührt, damit

der Teig leicht und schwammig wird. Dann schmiert man den Teig eben und glatt auf ein flaches Brett (ein Stück von dem oberen Theil des Mehlsaffes dient diesem Zwecke vollkommen). Dieses Brett stellt man beinahe aufrecht vor ein offenes Feuer, setzt ein Eisen dahinter, um es zu schützen. Man backt den Kuchen stark und wenn fertig, wird er viereckig verschnitten, gespalten, mit Butter bestrichen und heiß auf den Tisch gegeben.—Old Plantation Style.

Tiegel-Maiskuchen. (Spider Corn Cake.)

Man schlägt zusammen zwei Eier und eine viertel Tasse Zucker. Dazu giebt man eine Tasse süßer Milch, eine von saurer Milch, in der ein Theelöffel voll Soda aufgelöst ist, und einen Theelöffel voll Salz. Damit mischt man zwei drittel Tasse grobes Maismehl und eine drittel Tasse Weizenmehl. Man setzt einen Tiegel auf den Ofen und wenn er heiß ist, zerschmilzt man zwei Eßlöffel voll Butter darin; man sieht darauf, daß die Butter auch an die Seiten kommt, gießt die Masse in den Tiegel und giebt noch, ohne sie umzurühren, eine Tasse süßer Milch dazu. Dieses setzt man in den Backofen und backt es von zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten. Wenn es fertig ist, sollte ein Streifen Custard durch den Kuchen laufen.

Südlisches Gebäck von Maismehl.

(Southern Corn-Meal Pone or Corn Dodgers.)

Man macht einen weichen Teig mit kaltem Wasser, einem Quart südlisches Maismehl, gesiebt, einem Theelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll zerlassener Butter oder Schmalz. Man formt den Teig mit den Händen in kleine längliche Kuchen und backt sie in gut bestrichenen Pfannen. Die Kruste muß braun sein. Man ißt diesen Kuchen heiß.

Aufgegangener Kartoffelkuchen. (Raised Potato Cake.)

Kartoffelkuchen werden mit Roßlammbraten oder mit Wildpret servirt. Sie werden von gleichen Theilen Kartoffelbrei und Mehl hergestellt. Ein Quart Kartoffelbrei, ein Quart Mehl, zwei Eßlöffel voll Butter, eine Prise Salz und genug Milch, um einen Teig wie Pfannkuchenteig herzustellen. Zu dieser Masse giebt man eine halbe Theetasse voll frischer Hefe. Man läßt den Teig aufgehen bis er leicht ist und sich kleine Bläschen darauf bilden. Man löst einen halben Theelöffel voll Soda in einem Löffel voll warmen Wasser auf, und fügt dies dem Teige zu. Man backt den Kuchen in kleinen Tortenbackpfännchen. Auch sind diese Kuchen mit Hühnerfricassée gut zu verwenden. Man nimmt sie aus den Pfannen und läßt sie in die Sauce fallen, gerade ehe man sie zu Tische schickt.

Biscuits, Bröddchen, Wecken, Buttersemmel.

(Biscuits, Rolls, Muffins, etc.)

Allgemeine Winke.

Diese Teigarten sollten des Abends angerührt werden, damit sie die Nacht durch aufgehen können. Am Morgen giebt man die Eier, tüchtig verschlagen, und die geschmolzene Butter dazu. Wenn der Teig im Geringsten sauer erscheint, so giebt man ein wenig Soda, aufgelöst, dazu. Dies sollte früh genug gethan werden, da der Teig vor dem Backen noch aufgehen muß. Man kann Wasser anstatt Milch in allem Teig gebrauchen, der zum Aufgehen angesetzt wird. Aller Hefeteig soll gut aufgehen, ehe er in Bröddchen oder Biscuits verarbeitet wird. Wenn man die Bröddchen formt, soll man so wenig Mehl als möglich dazu verwenden. Das Kneten besorgt man, wenn der Teig noch im Ganzen ist. Man soll den Teig längere Zeit kneten, da durch das Kneten die Poren fein werden und man das Brod schneiden kann, ohne daß es abkrümelt. Der Teig darf ja nicht zu steif gemacht werden.

Wenn ein Recept Backpulver erfordert und man hat es nicht, so kann man Weingeist (cream of tartar) und Soda gebrauchen, im Verhältniß von einem flachen Theelöffel voll Soda zu zwei mit Weingeist (cream of tartar). Wenn man bei Ausföhrung des Receptes süße Milch oder Rahm gebrauchen will und man hat sie nicht, so kann man saure Milch oder Rahm dazu verwenden. Im letzteren Falle darf man kein Backpulver oder Weingeist gebrauchen, sondern anstatt des oben Erwähnten gebraucht man Backsoda, im Verhältniß von einem flachen Theelöffel voll zu einem Quart saurer Milch. Die Milch ist immer am Besten, wenn sie gerade dick geworden. Da ist sie nicht sauer genug, um molkig oder wässerig zu sein.

Wenn man Brod oder Biscuits mit Backpulver, oder mit Soda und Weingeist macht, sollte der Ofen zuerst vorbereitet werden, um das Backwerk sogleich aufzunehmen, wenn es fertig ist. Der Teig wird sehr rasch zubereitet und sobald er die rechte Leichtigkeit besitzt, in den Ofen gestellt. Ist der Backofen nicht heiß genug, so wird das Gebäck schwer und hart.

So wie auch beim Kuchen sollten die Zuthaten nie in den Teig hinein gerührt, sondern hinein geschlagen werden, das ist von unten auf geschlagen nach oben, oft wiederholt. Dieses Verfahren bringt die Luft in den Teig und verursacht kleine Bläschen und Püffchen während des Backens, wenn die Luft von der Hitze berührt wird.

Alte Bröddchen aufzufrischen.

Um alte Bröddchen oder Biscuits aufzufrischen, thut man sie zehn Minuten in einen Dämpfer und trocknet sie in einem heißen Backofen. Man taucht sie auch einen Augenblick in kaltes Wasser und legt sie in dem Backofen bis sie rösch sind.

Warmes Brod zum Frühstück.

Teig kann man aufbewahren, nachdem er gut aufgegangen und leicht geworden ist, indem man ihn an einen kalten Platz stellt, wo er doch nicht erfrieren kann. Deswegen kann man Biscuits, Bröddchen u. s. w. spät Abends den Tag, ehe man sie zum Frühstück haben will, zubereiten. Man macht den Teig den Abend vorher ganz fertig, formt das Backwerk und legt es in, mit Butter bestrichene Backpfannen. Man bedeckt die Pfannen mit einem Tuche und das Ganze mit Papier, daß die Luft keinen Zutritt hat, da dieselbe die Krusten des Brodes hart und dick macht, wenn gebacken. Der beste Platz, Backwerk im Sommer aufzubewahren, ist der Eisschrank. Eine Stunde vor dem Frühstück und während der Backofen heiß wird, holt man die Pfanne nebst Inhalt aus dem Eisschrank, nimmt das Tuch davon, wärmt es, legt es wieder darauf und stellt das Backwerk in die Nähe des Feuers zum Aufgehen; dann backt man es. Folgt man diesen Anweisungen, so wird man finden, daß das über Nachtstehen das Gebäck in keiner Art und Weise beeinträchtigt und man wird gute, warme Biscuits innerhalb einer Stunde zum Frühstück haben.

Soda-Biscuits.

Ein Quart gesiebtes Mehl, ein Theelöffel voll Soda, zwei Theelöffel voll Weingeist, ein Theelöffel voll Salz. Wenn das Obige gut vermischt ist, reibt man zwei Eßlöffel voll Butter hinein und feuchtet es mit einem Pint süßer Milch an. Man backt die Biscuits in einem heißen Ofen.

Backpulver-Biscuits.

Zwei Pint Mehl, Butter die Größe eines Eies, drei gehäufte Theelöffel voll Backpulver und ein Theelöffel voll Salz. Man macht einen sehr weichen Teig, indem man süße Milch oder Wasser dazu verwendet, knetet es so wenig wie möglich, sticht die Biscuits aus mit einer Biscuitform und backt dieselben in einem heißen Ofen.

Biscuits mit saurer Milch.

Man reibt in ein Quart gesiebtes Mehl ein Stück Butter von der Größe eines Eies und einen Theelöffel voll Salz. Hierzu rührt man ein Pint saure Milch; einen Theelöffel voll Soda löst man auf und giebt es in Milch gerade ehe

man sie mit dem Mehl verrührt; man knetet den Teig geschwind, rollt ihn aus bis zu einem halben Zoll Dicke, sticht Biscuits aus und backt sie gleich in einem heißen Ofen.

Aufgegangene Biscuits.

In eine Backschüssel giebt man zwei Quart Mehl, macht eine Vertiefung in die Mitte des Mehles, gießt hinein ein Pint warmes Wasser oder frische Milch, einen Theelöffel voll Salz und eine halbe Tasse zerlassenes Schmalz oder Butter. Zu diesem rührt man ein wenig Mehl, giebt dann eine halbe Tasse voll Hefe dazu und so viel Mehl wie man leicht mit der Hand hineinmengen kann. Man läßt es über Nacht aufgehen. Am folgenden Morgen giebt man beinahe einen Theelöffel Soda dazu, auch ein wenig Mehl um einen weichen Teig herzustellen und knetet den Teig von fünfzehn bis zwanzig Minuten; je länger man knetet, desto besser wird das Backwerk. Man läßt den Teig wieder aufgehen, bis er leicht ist, rollt ihn aus bis zu einem halben Zoll, sticht Biscuits daraus mit einem Biscuitschneider, oder rollt den Teig mit der Hand in kleine Kugeln oder Bälle; man bedeckt sie und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Platz. Wenn sie gut aufgegangen sind, backt man sie in einem mäßig heißen Ofen hellbraun. Ehe man das Backwerk in die Pfannen thut, reibt man die Seiten der Bälle mit warmer Butter oder Schmalz, damit sie nicht an einander hängen beim Backen.

Leichte Biscuits No. 1.

Man nimmt so viel Brodteig als man Biscuits machen will, legt ihn in eine Schüssel und drückt ihn ziemlich flach. Hier hinein giebt man zwei Eier, eine halbe Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter und mischt dieses gut miteinander, so viel Mehl hineingebend, daß die Masse nicht an den Händen oder an dem Backbrett kleben bleibt. Man knetet die Masse von fünfzehn bis zwanzig Minuten, sticht sie aus in kleine Biscuits, legt dieselben auf bestrichene Pfannen und läßt sie aufgehen, bis sie so hoch wie die Pfanne sind. Man backt sie ungefähr eine halbe Stunde in einem heißen Ofen. Einige ziehen es vor, diese in der Form von Röllchen zu backen.

Leichte Biscuits No. 2.

Man mengt zusammen ein Pint Teig, einen Eßlöffel voll Zucker und das Weiße von einem Ei, zu Schaum geschlagen. Man läßt den Teig aufgehen, bis er leicht ist, formt Biscuits daraus und wenn diese aufgegangen sind, werden sie gebacken.

Graham Biscuits mit Hefe.

Ein Pint Wasser oder Milch, ein großer Eßlöffel voll Butter, zwei von Zucker, eine halbe Tasse Hefe und eine Prise Salz. Man nimmt genug Weizenmehl,

um mit dem Wasser einen Teig herzustellen, der wie Pfannkuchenteig ist, giebt die anderen Zuthaten dazu und so viel Graham Mehl, wie man mit einem Löffel hineinrühren kann. Man stellt es bei Seite bis zum Morgen. Am Morgen bestreicht man eine Backpfanne mit Fett, bestäubt die Hände gut mit Mehl, nimmt ein Stückchen Teig, die Größe eines Eies, rollt ihn leicht zwischen den Händen, läßt diese Rollen zwanzig Minuten aufgehen und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Eier-Biscuits.

Man siebt zusammen ein Quart trockenes Mehl und drei aufgehäuften Theelöffel voll Backpulver. In dieses reibt man ein Stück Butter von der Größe eines Eies und giebt dazu zwei gut geschlagene Eier, einen Eßlöffel voll Zucker und einen Theelöffel voll Salz. Man mischt alles, nebst einer Tasse Milch, rasch zusammen zu einem weichen Teig, rollt ihn aus bis zu einem halben Zoll, sticht Biscuits daraus und backt sie gleich in einem heißen Ofen von fünfzehn bis zwanzig Minuten.

Pariser Haus Bröddchen oder Wecken.

Ein Pint Milch, die man kocht und abkühlt, ein Stück Butter, die Größe eines Eies, eine halbe Tasse frischer Hefe, einen Eßlöffel voll Zucker, eine Prise Salz und zwei Quart gesiebtes Mehl. Man läßt die Butter in der warmen Milch schmelzen, giebt dann Zucker, das Salz, die Hefe und das Mehl dazu und läßt es über Nacht aufgehen. Der Teig soll ziemlich weich sein. Am Morgen giebt man dazu einen halben Theelöffel voll Soda in einen Löffel voll Wasser aufgelöst. Man mischt so viel Mehl hinein, als zu einem Biscuitteig nöthig ist und rollt den Teig aus, bis er nicht mehr als einen viertel Zoll dick ist. Man sticht große, runde Stücke aus dem Teig, bestreicht sie mit Butter und klappt sie zusammen, daß sie doppelt sind. Man legt sie, damit sie aufgehen können, nicht zu nahe an einander. Man bedeckt die Pfanne und läßt sie von fünfzehn bis zwanzig Minuten in der Nähe des Feuers stehen, ehe man sie in einem ziemlich heißen Ofen backt.

Pariser Haus Wecken. (Ungeäuert.)

Diese Wecken (rolls) werden mit Backpulver gemacht, und sind viel schneller herzustellen als die Obigen, die von dem ursprünglichen Recept des „Pariser House“ gemacht sind. Man rührt in ein Quart gesiebtes Mehl drei große Theelöffel voll Backpulver, einen Eßlöffel voll kalte Butter, einen Theelöffel voll Salz, einen voll Zucker und ein gut geschlagenes Ei. Man reibt Alles gut in das Mehl hinein, gießt ein Pint kalte Milch dazu und macht so geschwind als möglich einen Teig, rollt ihn aus bis er weniger als einen halben Zoll dick ist, sticht große Bis-

cuits daraus, bestreicht dieselben mit weicher Butter und klappt sie zusammen. Man legt die Wecken auf mit Butter bestrichene Pfannen, nicht zu nah zusammen und backt sie gleich in einem heißen Ofen. Ehe man sie in den Ofen setzt, bestreicht man sie mit süßer Milch, damit sie Glanz bekommen.

Französische Wecken. (French Rolls.)

Drei Tassen süße Milch, eine Tasse Butter und Schmalz, zu gleichen Theilen, eine halbe Tasse gute Hefe, oder ein halbes Stück Preßhefe und ein Theelöffel voll Salz. Man giebt Mehl genug dazu, um einen steifen Teig herzustellen. Ueber Nacht soll er aufgehen. Am folgenden Morgen giebt man zwei gut geschlagene Eier dazu, knetet ihn gründlich und läßt ihn wieder aufgehen. Darauf nimmt man ein Stück Teig von der Größe eines Eies und rollt die Stücke in den Händen, bis sie ungefähr drei Zoll lang sind. Man setzt sie in gut mit Butter bestrichene Pfannen, dicht zusammen in gleichmäßige Reihen, bedeckt sie, läßt sie gut aufgehen und backt sie in einem heißen Ofen hellbraun.

Geschlagene Biscuits. (Beaten Biscuits.)

Zwei Quart gesiebtes Mehl, ein Theelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Schmalz und ein Ei. Das Obige vermischt man mit einem halben Pint Milch, oder wenn man die Milch nicht hat, mit Wasser. Man schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft. Man nimmt ein Stück von zwei Zoll im Quadrat ab und rollt es in den Händen zu einem Ball, prißt den Ball mit der Gabel und backt in einem heißen Ofen.

Es ist nicht das starke Schlagen oder Rühren, sondern das regelmäßige Rühren, welches das Backwerk gut macht. Alte Köche sagen: Starkes Schlagen tödtet den Teig. — An old-fashioned Southern recipe.

Biscuits mit Kartoffeln.

Man kocht sechs ziemlich große Kartoffeln in der Schale, nimmt sie mit dem Schäumer aus dem Wasser und trocknet sie mit einem Handtuche völlig ab, dann zieht man die Haut davon, stampft sie bis sie von Klumpen frei sind und giebt dazu einen Eßlöffel voll Butter, ein Ei und ein Pint süße Milch. Wenn dieses abgekühlt ist, rührt man eine halbe Tasse Hefe und genug Mehl dazu, um einen steifen Teig zu machen. Ist diese Masse aufgegangen, so macht man kleine Kuchen daraus, läßt sie wie Bröddchen (biscuits) aufgehen und backt sie hellbraun.

Dieser Teig ist vorzüglich in Fleischsuppen als Klöße zu verwenden. Auch bei Pot-pie.

Biscuits mit Essig.

Man nimmt zwei Quart Mehl, einen großen Eßlöffel voll Schmalz oder Butter, ein und einen halben Eßlöffel voll Essig und einen Theelöffel voll Soda.

Man thut das Soda in den Eßig, rührt es gut und mengt das Mehl hinein. Zwei Eier werden gut verschlagen und dazu gegeben. Dann macht man mit warmem Wasser einen so steifen Teig, daß man ihn ausrollen kann. Er wird einen Zoll dick ausgerollt, mit einer Biscuitform ausgestochen und in einem heißen Ofen gebacken.

Grafton Milch-Biscuits.

Man kocht und zerdrückt zwei weiße Kartoffeln, giebt zwei Theelöffel voll braunen Zucker dazu, giebt genug kochendes Wasser darüber, um es weich zu machen. Wenn diese Mischung noch lauwarm ist, giebt man eine kleine Theetasse voll Hefe dazu. Ist sie genug gegangen, so giebt man noch dazu: drei Unzen Butter, in einem Pint Milch gewärmt, ein wenig Salz, einen drittel Theelöffel voll Soda und genug Mehl, um einen steifen Teig zu machen. Wenn der Teig aufgegangen ist, verarbeitet man ihn auf dem Backbrett, thut ihn wieder in die Schüssel zum Aufgehen. Darauf rollt man ihn in kleine Kuchen, läßt sie eine halbe Stunde stehen und backt sie in einem heißen Ofen. Diese Biscuits sind vorzüglich.

Sally Lunn.

Man erwärmt eine halbe Tasse voll Butter in einem Pint Milch, giebt dazu einen Theelöffel voll Salz, einen Eßlöffel voll Zucker, sieben Tassen voll gesiebtes Mehl, und rührt Alles gut durcheinander. Wenn die Mischung noch blutwarm ist, giebt man vier geschlagene Eier, und ganz zuletzt noch eine halbe Tasse gute, starke Hefe dazu. Man schlägt es so lange, bis es Blasen wirft und läßt es über Nacht aufgehen. Am Morgen vermischt man damit einen halben Theelöffel voll Soda (aufgelöst). Man thut den Teig in eine nicht tiefe Pfanne, die mit Butter gut ausgestrichen ist und läßt ihn wieder aufgehen, von fünfzehn bis zwanzig Minuten. Er backt von fünfzehn bis zwanzig Minuten. Dieser Kuchen soll gebrochen und nicht geschnitten werden. Warmes Brod wird schwer, wenn es mit einem Messer geschnitten wird. Man backt den Kuchen hellbraun. Bei den Mahlzeiten im Süden findet man den Kuchen oft.

Sally Lunn. (Ungeäuert.)

Ein Stückchen Butter, die Größe eines Eies, ein Quart Mehl, ein Glas Milch, zwei Eier, drei Eßlöffel voll Zucker, drei Theelöffel voll Backpulver und ein Theelöffel voll Salz. Man mengt in das Mehl das Backpulver, das Salz und den Zucker; dann giebt man die Eier, die Butter (zerschmolzen) und die Milch dazu, rührt den Teig gut zusammen und backt in runden mit Butter gut bestrichenen Pfannen. Man ißt den warmen Kuchen mit Butter.

London Hot-Cross Buns.

Drei Tassen Milch, eine Tasse flüssige Hefe, oder ein Stück Preßhefe, in warmem Wasser aufgelöst, und Mehl genug, um einen steifen Teig zu machen; man setzt dies über Nacht fort zum Aufgehen. Den nächsten Morgen thut man eine halbe Tasse geschmolzene Butter, eine Tasse Zucker, eine halbe geriebene Muskatnuß, einen Salzlöffel voll Salz, einen halben Theelöffel voll Soda und genug Mehl dazu, daß man es ausrollen kann. Man knetet dies gut und setzt es wieder fünf Stunden fort. Dann wird der Teig zu einem halben Zoll dick gerollt, in runde Stückchen geschnitten und in mit Butter bestrichene Backpfannen gelegt. Man läßt die Buns dann eine halbe Stunde, oder bis sie leicht sind, stehen, thut sie, nachdem man auf jedes Stück mit einem Messer ein Kreuz gemacht hat, in den Ofen, backt sie hellbraun und bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß und Zucker.

Rusks mit Hefe.

In einer großen Kaffeetasse voll warmer Milch löst man ein halbes Stück Preßhefe auf, oder drei Eßlöffel voll flüssige Hefe; hierzu giebt man drei gut geschlagene Eier, eine kleine Tasse Zucker und einen Theelöffel voll Salz; mischt dies gut durcheinander. Man nimmt Mehl genug, um einen glatten leichten Teig zu machen, läßt diesen stehen, bis er gut aufgegangen ist und knetet ihn dann in der Form von Biscuits; diese werden in mit Butter bestrichene Blechpfannen gelegt und man läßt sie aufgehen, bis sie beinahe zum Rande der Pfanne gestiegen sind, sticht von oben in jedes hinein und backt sie in einem heißen Ofen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Zucker und Milch oder Eiweiß. Manche streuen auch Korinthen darüber, die vorher gut gewaschen und im Ofen getrocknet wurden.

Rusks (Kaffeebröddchen).

Zwei Tassen voll aufgegangener Teig, eine voll Zucker, eine halbe Tasse Butter, zwei gut geschlagene Eier, Mehl genug, um einen steifen Teig zu machen; man läßt dies aufgehen und wenn es leicht ist, formt man es in hohe Biscuits und läßt diese noch einmal aufgehen; man reibt feuchten Zucker und Zimmt darauf und stellt sie in den Ofen, wo man sie zwanzig Minuten backen läßt.

Rusks ohne Hefe.

Drei Tassen gesiebtes Mehl, drei Theelöffel voll Backpulver, ein Theelöffel voll Salz, drei Eßlöffel voll Zucker, zwei Eßlöffel voll Butter, drei Eier, eine halbe geriebene Muskatnuß und ein Theelöffel voll gemahlener Zimmt, zwei kleine Tassen Milch; man siebt Salz, Mehl, Zucker und Backpulver zusammen durch, reibt die Butter kalt hinein, giebt die Milch, die geschlagenen Eier und

Gewürze dazu, mischt dies zu einem weichen Teig, nimmt davon eigroße Stücke, macht mit den Händen Bälle daraus, bestreicht sie mit Zuckerswasser und streut trockenen Zucker darüber. Sie werden gleich gebacken.

Schottische Scones.

Ein Quart gesiebtes Mehl und zwei aufgehäuften Theelöffel voll Backpulver werden gut durch einander gemischt, dann wird ein Eßlöffel voll kalte Butter herein gerieben und ein Theelöffel voll Salz dazu gethan. Man thut genug süße Milch darauf, um einen sehr dünnen Teig zu machen. Diesen rollt man ungefähr einen viertel Zoll dick und gebraucht dabei reichlich Mehl auf Backbrett und Rollholz. Man schneidet den Teig in dreieckige Stücke, daß jede Seite ungefähr vier Zoll lang ist. Eine Biscuitpfanne wird mit Mehl bestreut und diese Stücke werden hereingelegt und sofort in einem heißen Ofen zwanzig bis dreißig Minuten gebacken. Wenn sie halb gar sind, bestreicht man sie mit süßer Milch.

Manche Köche backen sie lieber auf einem mit Mehl bestrichenen Roste und schneiden sie in runde Form von der Größe einer Untertasse; theilen sie dann in vier Theile.

Cracknels.

Zwei Tassen gute Milch, vier Eßlöffel voll Butter, ein viertel Pint Hefe und etwas Salz; dies wird warm gemischt, dann genug Mehl zugethan, um einen leichten Teig zu machen. Wenn dieses aufgegangen ist, rollt man es dünn, schneidet es in drei Zoll lange Stücke, prickt sie mit einer Gabel und backt sie in einem mäßig heißen Ofen. Sie müssen ziemlich steif gemischt und sehr dünn wie Soda Crackers gerollt werden.

Muffins mit Hefe. No. 1.

Man macht einen Teig von einem Pint süßer Milch, einem Theelöffel voll Zucker, einem voll Salz, einem Eßlöffel voll Butter oder Schmalz, einer halben Tasse Hefe und genug Mehl, um ihn ziemlich dick zu machen; dieses stellt man an einen warmen Ort, bis es gut aufgegangen ist, und rührt dann eins oder zwei gut geschlagene Eier und einen halben Theelöffel voll Soda, in warmem Wasser aufgelöst, herein. Man läßt den Teig nun noch fünfundzwanzig bis dreißig Minuten stehen, thut ihn dann in gut mit Fett ausgestrichene Muffinringe oder Gempfsannen und backt ihn schnell in dem Ofen.

Diese Muffins werden heiß aufgetragen und offen gebrochen, nicht mit dem Messer geschnitten.

Muffins mit Hefe. No. 2.

Drei Pint Mehl, drei Eier, ein Stück Butter so groß wie ein Ei, zwei große Löffel voll Zucker, ein halbes Stück Preßhefe und ein Quart Milch. Die Milch

wird mit der Butter zusammen gewärmt, dann etwas abgekühlt und der Zucker und etwas Salz hineingegeben. Dieses rührt man allmählig zu dem Mehl und thut dann die Eier, gut geschlagen, dazu. Die Hefe wird in einer halben Tasse voll warmem Wasser aufgelöst und dann zu dem Andern gethan. Wenn das Backwerk zum Mittagessen bestimmt ist, rührt man es um acht Uhr Morgens an; wenn zum Frühstück, um zehn Uhr Abends. Wenn es zum Backen bereit ist, rührt man einen halben Theelöffel voll Soda, in einem Theelöffel voll heißem Wasser aufgelöst, hinein. Die Pfannen werden mit Butter eingeschmiert und in einen heißen Ofen gestellt.

Eier-Muffins. (Sehr gut.)

Ein Quart Mehl, zweimal gesiebt, drei Eier, das Weiße und Gelbe separat geschlagen, drei Theetassen voll Milch, ein Theelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Zucker, ein großer Eßlöffel voll Butter oder Schmalz und zwei aufgehäufte Theelöffel voll Backpulver. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver werden zusammen gesiebt, Schmalz oder Butter kalt hineingerieben, dann die geschlagenen Eier dazugethan und das Ganze schnell zu einem glatten Teig gemischt, etwas dicker wie Pfannkuchenteig. Die Pfannen werden gut mit Fett beschmiert und dann zwei drittel voll gefüllt. Man backt dieses in einem heißen Ofen fünfzehn bis zwanzig Minuten. Mit Rahm statt der Butter sind diese Muffins ausgezeichnet.

Muffins auf einfache Art.

Ein gut geschlagenes Ei, ein Eßlöffel voll Butter, ein Eßlöffel voll Zucker und ein Theelöffel voll Salz. Dies wird zusammen geschlagen bis es sehr leicht ist. Dann kommt eine Tasse Milch, drei Tassen gesiebttes Mehl und drei Theelöffel voll Backpulver dazu. Man kann halb Graham- und halb Roggenmehl anstatt Weizenmehl nehmen, oder zwei Tassen Maismehl und eine Tasse Weizenmehl nehmen. Man thut dieses auf gut beschmierte Pastetenpfannen und backt zwanzig Minuten in einem ziemlich heißen Ofen, oder backt es auf einem Roste.

Muffins ohne Eier.

Ein Quart Buttermilch, ein Theelöffel voll Soda darin aufgelöst, etwas Salz und Mehl genug, um einen steifen Teig zu machen. Man giebt diesen Teig mit dem Löffel in erhitzte Gempfsannen und backt in einem heißen Ofen. Zwei oder drei Löffel voll saurer Rahm geben dem Gebäck einen feineren Geschmack.

Tennessee Muffins.

Ein Pint Maismehl, ein Pint Mehl, ein Eßlöffel voll Zucker, ein Theelöffel voll Salz, drei Theelöffel voll Backpulver, ein Eßlöffel voll Schmalz oder Butter, zwei Eier und ein Pint Milch. Maismehl, Weizenmehl, Zucker, Salz und

Backpulver werden zusammen durchgeseibt, Schmalz oder Butter kalt hineingerieben. Dann giebt man die Eier, geschlagen, und die Milch dazu. Den Teig mischt man zu der Dichtigkeit von cup cake, die Muffin-Ringe müssen kalt und mit Fett wohl eingerieben sein. Man füllt sie zu zwei drittel voll und backt die Muffins fünfzehn Minuten in einem heißen Ofen.

Maismehl-Muffins. (Ohne Eier.)

Eine Tasse Mehl, eine Tasse Maismehl, zwei Eßlöffel voll Zucker, Wasser zum Anmachen eines steifen Teiges (batter), oder besser, saure Milch, wird am Abend gemischt; am Morgen fügt man zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter hinzu und einen Theelöffel voll Soda. Werden in kleinen, runden Formen gebacken.

Hominy-Muffins.

Zwei Tassen gekochtes Hominy werden glatt verrührt, dann giebt man dazu drei Tassen saure Milch, eine halbe Tasse geschmolzene Butter, zwei Theelöffel voll Salz, zwei Eßlöffel voll Zucker, ebenfalls drei geschlagene Eier, einen Theelöffel voll Soda, aufgelöst in heißem Wasser, zwei Tassen Mehl. Werden rasch gebacken. Reis-Muffins können ebenso bereitet werden.

Graham-Gemz. No. 1.

Zwei Tassen voll Graham-Mehl, eine Tasse Weizenmehl, zwei Theelöffel voll Backpulver, ein Theelöffel voll Zucker, einer voll Salz und ein gut geschlagenes Ei. Diese Theile werden mit süßer Milch zu einem dünnen Teig verrührt und tüchtig durchgeschlagen. Dann wird die Masse in Gemformen gebacken. Diese sollten gut mit Fett ausgestrichen sein, dann zu zwei drittel aufgefüllt und die Gemz in einem heißen Ofen gebacken werden. In fünfzehn bis zwanzig Minuten sind sie gar.

Graham-Gemz. No. 2.

Drei Tassen saure Milch, ein Theelöffel voll Soda, einer voll Salz, ein Eßlöffel voll brauner Zucker, einer voll Schmalz oder Butter, geschmolzen, ein Ei oder zwei Eier, gut verschlagen. Zu den Eiern wird die Milch geschlagen, dann Zucker und Salz, dann das Graham-Mehl (mit dem Soda vermischt), ebenfalls Butter oder Schmalz. Es wird ein steifer Pfannkuchenteig (batter) gemacht, der aus einem Löffel fällt, nicht fließt. Die Gemformen sollten sehr heiß sein. Man füllt sie und backt die Gemz fünfzehn Minuten in einem heißen Ofen. Dies kann auch mit süßer Milch bereitet werden; dabei nimmt man drei Theelöffel voll Backpulver statt Soda und keinerlei Fett. Ein vorzügliches Backwerk.

Muffins von allen Sorten sollte man beim Essen immer nur am Rande etwas einschneiden, dann mit den Fingern offen ziehen.

Einfache Graham-Gemz.

Zwei Tassen vom besten Graham-Mehl, zwei voll frisches, kaltes Wasser, oder Milch und Wasser, und ein wenig Salz. Dieses wird einige Minuten rasch verrührt. Die Gemformen oder -Pfannen müssen heiß und gut mit Fett ausgestrichen sein und man stellt sie bei dem Eingießen des Teiges auf den Ofen. In einem sehr heißen Ofen wird das Gebäck in vierzig Minuten gar. Wenn es beinahe fertig ist, so sollte man die Hitze etwas abstellen. Es kommt sehr viel darauf an, die Hitze zu reguliren, damit dieses köstliche und gesunde Backwerk nicht durch zu Wenig oder zu Viel verdorben wird.

Waffeln.

Zu einem Quart Mehl giebt man etwas süße Milch, (die vorher gekocht und abgekühlt ward), genug um das Mehl zu befeuchten, dann wird noch mehr Milch dazugemischt, um einen steifen Teig zu machen, ebenfalls ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter, ein Theelöffel voll Salz und Hefe zum Aufgehen. Wenn dies leicht geworden ist, giebt man zwei gut geschlagene Eier dazu, und nachdem man die Waffeleisen gut erhitzt hat, füllt man sie mit dem Teig. In zwei bis drei Minuten werden die Waffeln auf einer Seite gar sein, dann wird die Form umgedreht, und wenn auch die andere Seite braun ist, so kann man die Waffeln herausnehmen und gleich auftragen.

Continental Hotel Waffeln.

Man giebt zu einem Quart gesiebttem Mehl drei Theelöffel voll Backpulver, einen Theelöffel voll Salz, einen voll Zucker, und mengt dies Alles tüchtig zusammen; dann kommen noch ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter, sechs gut verschlagene Eier und ein Pint süße Milch dazu. Dies wird in gut eingeschierten und erhitzten Waffeleisen gebacken und heiß aufgetragen.

Newport Waffeln.

Von einem Pint Maismehl wird in der gewöhnlichen Art Musch gemacht. Während dies noch heiß ist, giebt man einen kleinen Klumpen Butter und ein Dessertlöffel voll Salz dazu, dann läßt man es kühl werden. Währenddem schlägt man das Weiße und das Gelbe von vier Eiern, jeden Theil für sich, bis es recht leicht und schaumig wird. Die Eier werden dann mit dem Maismehl vermischt, und ein Quart Weizenmehl wird nach und nach hineingerührt. Darauf wird ein halbes Pint Buttermilch oder saurer Rahm zugegeben, in welchem ein halber Theelöffel voll Carbonate von Soda aufgelöst ward. Zuletzt giebt man dem Ganzen die Consistenz von dünnem Teig durch Hinzugießen von süßer Milch. Die Waffeleisen sollten schon eine Stunde vor dem Gebrauch zum Heißwerden

aufgestellt sein, damit sie gerade recht sind für den Teig, wenn man diesen hinein thun will. Die Eisen müssen gut mit Butter ausgestrichen sein und die Waffeln backt man schnell auf starkem Feuer; man füllt die Form nur zur Hälfte voll mit dem Teig, damit die Waffeln Raum haben zum Aufgehen.

Rahm-Waffeln.

Ein Pint saurer Rahm, zwei Eier, ein Pint Mehl, ein Eßlöffel voll Maismehl, ein Theelöffel voll Soda, ein halber Theelöffel voll Salz. Das Gelbe und Weiße der Eier wird separat geschlagen, der Rahm mit dem Gelben vermischt, dann das Mehl, Maismehl und Salz hineingerührt, darauf die in etwas süßer Milch aufgelöste Soda und zuletzt der steife Schaum des Eiweiß.

Reis-Waffeln. No. 1.

Ein Quart Mehl, ein halber Theelöffel voll Salz, ein Theelöffel voll Zucker, zwei Theelöffel voll Backpulver, ein großer Eßlöffel voll Butter, zwei Eier, ein und ein halbes Pint Milch, eine Tasse voll heißer gekochter Reis. Mehl, Salz, Zucker und Backpulver werden zusammen durchgeseiht; die Butter wird mit dem Mehl verrieben, die Eier werden verschlagen, das Gelbe und Weiße allein, und der Schaum des weißen Theiles wird zuletzt zugegeben.

Reis-Waffeln. No. 2.

Ein Pint gekochter Reis wird durch ein Sieb gerieben; dann ein Eßlöffel voll trocknes Mehl, zwei Drittel eines Theelöffels voll Salz und zwei Theelöffel voll Backpulver dazugegeben. Die Dotter und das Weiße von drei Eiern werden getrennt und jeder Theil für sich verschlagen. Zu dem Gelben giebt man eine und eine halbe Tasse Milch, arbeitet dies in das Mehl, giebt noch eine Unze geschmolzene Butter dazu, zuletzt das steif geschlagene Eiweiß und vermischt das Ganze recht tüchtig miteinander. Das Waffeleisen wird recht ebenmäßig mit Fett bestrichen und dann heiß gemacht. Der Teig wird dann in die Hälfte des Eisens geschüttet, das auf dem Ofen ist, beinahe zwei Drittel voll, dann wird die Form geschlossen, und nachdem die Waffeln einen Augenblick gebacken sind, wird das Eisen auf die andere Seite gewendet.

Deutsche Reis-Waffeln.

Ein halbes Pfund Reis wird in Milch gekocht, bis er sehr weich ist. Dann wird er vom Ofen genommen und man giebt unter beständigem Rühren, und ganz allmählig, in kleinen Dosen die folgenden Sachen dazu: Ein Quart gesiebtes Mehl, fünf gut geschlagene Eier, zwei Löffel voll Hefe, ein halbes Pfund geschmolzene Butter, etwas Salz und eine Tasse warme Milch. Dieser Teig wird an einen warmen Platz gestellt und, wenn aufgegangen, in der gewöhnlichen Art gebacken.

Beeren-Theekuchen.

Gute kleine Theekuchen, die in Muffin-Ringen gebacken werden, aus folgenden Bestandtheilen: Eine Tasse Zucker, ein und eine halbe Tasse Milch, ein gehäuf-ter Theelöffel voll Backpulver, ein eigroßes Stück Butter und Mehl genug zu einem steifen Teig. Nun werden eine Pintschale voll Beeren dazu gerührt; alle frischen sind gut dazu, oder auch eingemachte, von denen der Saft abgegossen ward. Warm gegessen sind sie eine Delikatesse auf dem Theetisch. Man verzehrt sie mit Butter.

Roggen-Drop Cakes.

Ein Pint heiße Milch, mit einem halben Theelöffel voll Soda darin aufgelöst, etwas Salz, vier gut verschlagene Eier und Roggenmehl genug zu einem steifen Teig. Sie werden in kleinen Blechformen, die gut ausgestrichen sein müssen mit Fett, im Ofen gebacken, oder in kleinen Kuchen auf dem griddle, eine längliche eiserne Pfanne, die in den Ofen paßt.

Weizen-Drop Cakes.

Ein Pint Rahm, sechs wohlverschlagene Eier, ein wenig Salz und Weizenmehl genug, um einen steifen Teig zu machen. Die Kuchen werden in kleinen Blech- oder irdenen Formen, die mit Fett ausgestrichen waren, in einem heißen Ofen fünfzehn Minuten gebacken.

Pop-Overs.

Zwei Tassen Mehl, zwei Tassen süße Milch, ein Theelöffel voll Butter, ein Theelöffel voll Salz. In Formen zu backen und mit süßer Sauce zu essen.

Flanell-Kuchen.

In ein Pint heiße Milch werden zwei aufgehäuften Eßlöffel voll Butter gethan und wenn diese geschmolzen ist, giebt man ein Pint kalte Milch dazu und die gut verschlagenen Dotter von vier Eiern, während das Weiße an einen kühlen Platz gestellt wird. Man fügt dann noch einen Theelöffel voll Salz und vier Eßlöffel voll selbstgemachte Hefe hinzu, nebst genug Mehl, um einen steifen Teig zu mischen. Diesen stellt man an einen warmen Platz zum Aufgehen drei Stunden, oder läßt ihn über Nacht stehen. Ehe man backt, giebt man das geschlagene Eiweiß dazu. Man backt dies, wie andere Pfannkuchen, auf dem griddle, in eiserner Pfanne auf dem Ofen. Der Teig muß gleich steif genug gemacht werden, denn nach dem Aufgehen sollte kein Mehl mehr zugegeben werden, außer man läßt ihn noch einmal aufgehen. Diese Kuchen sind sehr gut, wenn man halb Maismehl zu dem Weizenmehl nimmt.

Feder-Pfannkuchen. (Mit Hefe.)

Man setzt Abends einen Teig an mit einem Pint Wasser oder Milch, einem Theelöffel voll Salz und einer halben Tasse Hefe. Am Morgen giebt man eine Tasse dicke, saure Milch dazu, zwei gut geschlagene Eier, einen ebenen Eßlöffel voll geschmolzene Butter, einen knappen Theelöffel voll Soda und Mehl genug, um die Beschaffenheit von Pfannkuchenteig herzustellen. Man läßt dies dann noch zwanzig Minuten stehen und fängt an zu backen.

Man kann auch zu diesem Pfannkuchen einen Theil des Teiges verwenden, der am Abend zu Brod angelegt ward.

Weizenmehl-Pfannkuchen.

Drei Tassen Mehl, ein Theelöffel voll Salz, drei Theelöffel Backpulver, zusammen durchgeseiht; drei Eier werden mit drei Tassen voll süßer Milch geschlagen und auch ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter wird zugegeben. Alles zusammen wird zu einem Teige gemischt, nicht dicker, als daß er leicht aus der Gieße eines Milchtöpfes läuft. Die Kuchen werden in heißer eiserner Pfanne gebacken, die gut mit Fett ausgeschmiert ward. Sie sollten hübsch hellbraun sein. Vortreffliche Pfannkuchen.

Saure Milch-Pfannkuchen.

Zu einem Quart saurer Milch rührt man so viel Mehl, daß man die Mischung noch leicht aus der Schüssel gießen kann. Dann werden ein Theelöffel voll Salz und ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter dazu gegeben nebst zwei gut verschlagenen Eiern, und zuletzt ein knapper Theelöffel voll Soda, aufgelöst in etwas Milch oder kaltem Wasser. Sie werden in eiserner Pfanne, nur mit wenig Fett ausgestrichen, auf dem Ofen gebacken und gewendet, daß sie auf beiden Seiten braun sind.

Maismehl-Pfannkuchen. (Mit Hefe.)

In ein Quart kochende Milch rührt man drei Tassen voll Maismehl. Nachdem dies kühl ward, giebt man noch eine Tasse Weizenmehl, einen Theelöffel voll Salz und drei Löffel voll zu Hause gemachte Hefe dazu. Dies mischt man am Abend. Am Morgen wird noch hinzugethan: Ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter oder Schmalz, zwei geschlagene Eier und ein Theelöffel voll Soda, in etwas Wasser aufgelöst.

Dieser Teig sollte dann noch einige Minuten stehen, nachdem Butter und Soda dazu kamen, damit er etwas wieder aufgehen kann; während dem läßt man die Pfanne recht heiß werden. Man nimmt einen kleinen hölzernen Spieß, dessen eines Ende man mit Baumwollgarn bewickelt und recht fest bindet. Ein Eßlöffel voll Butter und Schmalz wird heiß gemacht und mit ein wenig davon wird die

Pfanne ausgerieben, indem man das bewickelte Ende des Stöckchens hineintaucht und dann damit in der Pfanne herumstreicht. Nach jeder Pfanne voll Kuchen, die gebacken ward, reibt man die Pfanne mit Papier oder Zeug aus und fettet sie dann wieder ein. Die Kuchen werden mit dem Löffel hineingesetzt oder behutsam aus einem Topfe gegossen, so ebenmäßig groß wie möglich. Sobald sie anfangen zu brodeln, auf der ganzen Oberfläche, wendet man sie und läßt sie auf der anderen Seite backen, bis sie nicht mehr aufpuffen. Die erste Pfanne voll pflegt nicht so gut zu sein, weil die Pfanne dann noch nicht so ebenmäßig heiß ist.

Maismehl-Pfannkuchen.

Man brüht zwei Tassen gesiebtes Maismehl an, mischt dies mit einer Tasse Weizenmehl und einem Theelöffel voll Salz. Drei geschlagene Eier werden dann zugegeben und das Ganze wird mit soviel saurer Milch verdünnt, um ihm die rechte Beschaffenheit zu geben. Es wird dann gut durchgeschlagen und ein Theelöffel voll Backsoda, in etwas Wasser aufgelöst, wird noch hinzugefügt. Wenn man süße Milch gebraucht, so nimmt man statt Soda zwei Löffel voll Backpulver.

Pfannkuchen. (Sehr gut.)

Ein Quart Graham-Mehl, ein halbes Pint Maismehl, ein viertel Pint Hefe, ein Theelöffel voll Salz; die beiden Mehlsorten werden vermischt und mit genügend warmem Wasser zu einem Teig angerührt, etwas steifer als zu Buchweizen-Pfannkuchen, die Hefe wird hinzugegeben und wenn der Teig aufgegangen ist, werden die Kuchen in nicht zu heißer Pfanne auf dem Ofen gebacken.

Graham-Pfannkuchen.

Es werden eine Tasse feines Weizenmehl, zwei Tassen Graham-Mehl, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver und ein Theelöffel voll Salz trocken zusammen vermischt. Hierauf wird hinzugegeben: Drei gut verschlagene Eier, ein Eßlöffel voll Schmalz oder Butter, geschmolzen, und drei Tassen süße Milch; dies wird sogleich als kleine Kuchen in heißer Pfanne auf dem Ofen gebacken.

Brod-Pfannkuchen.

Ein Quart kochend heiße Milch, zwei Tassen feine Brodkrumen, drei Eier, ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter, ein halber Theelöffel voll Salz, ein halber Theelöffel voll Soda, in warmem Wasser aufgelöst; das Brod wird in die kochende Milch gestreut, dann läßt man dies zehn Minuten in bedeckter Schale stehen und rührt es zu einem ebenen Brei, giebt die gutgeschlagenen Dotter der Eier dazu, dann Butter, Soda, Salz und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß, auch eine Tasse Mehl. Man kann zu Obigem auch saure Milch nehmen; das Brod wird über Nacht darin geweicht, und etwas mehr Soda wird dann genommen.

Reis-Pfannkuchen.

Zwei Tassen voll gekochter, kalter Reis, ein Pint Mehl, ein Theelöffel voll Zucker, ein halber Theelöffel voll Salz, ein und ein halber Theelöffel voll Backpulver, ein Ei, etwas mehr als ein halbes Pint Milch. Mehl, Zucker, Salz und Pulver werden durchgeseiht, dann giebt man den glatt verrührten und mit geschlagenem Ei und Milch verdünnten Reis dazu und mischt Alles zu einem glatten Teig. Auf gut erhitzter Pfanne backt man daraus große Kuchen gut braun und ißt sie mit Rhorn-Syrup.

Kartoffel-Pfannkuchen.

Zwölf große Kartoffeln, drei aufgehäufte Eßlöffel voll Mehl, ein Theelöffel voll Backpulver, ein halber Theelöffel voll Salz, ein Ei oder zwei, zwei Tassen voll kochende Milch. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in etwas kaltes Wasser gerieben, (wodurch sie weiß bleiben), dann wird das Wasser abgeseiht und die kochende Milch über die Kartoffeln gegossen, Eier und Salz dazu gegeben, sowie das mit dem Backpulver gemischte Mehl, auch kann man, wenn es beliebt, etwas fein gehackte Zwiebel dazu nehmen. Dies wird gebacken wie andere Pfannkuchen, nur mit etwas mehr Schmalz oder Butter. Gekochtes oder eingemachtes Obst wird dazu gegessen, Heidelbeeren sind besonders gut als Beigabe.

Pfannkuchen von grünem Mais.

Ein Pint Milch, zwei Tassen geriebene grüne Maiskörner, ein wenig Salz, zwei Eier, ein Theelöffel voll Backpulver, Mehl genug, um den Teig steif genug zum Backen in der Pfanne zu machen. Die Kuchen werden mit Butter belegt und heiß aufgetragen.

Heidelbeer-Pfannkuchen.

Werden angerührt wie im Vorigen, doch wird eine Tasse Milch weniger genommen, dafür ein Pint Heidelbeeren in Mehl gerollt und ein Eßlöffel voll Zucker. Auch Brombeeren oder Himbeeren kann man auf diese Art gebrauchen.

Französische Pfannkuchen.

Man schlägt sechs Eier und ein Pint Mehl tüchtig zusammen durch, bis es eine ebene Masse wird. Dann wird eine Unze geschmolzene Butter dazu genommen nebst einer Unze Zucker und einer Tasse Milch, alles gut gerührt; ein Eßlöffel voll zur Zeit wird in die Pfanne gethan, die mit etwas Fett bestrichen ward, man hält die Pfanne erst etwas schief nach allen Seiten hin, damit sich der Teig ausbreitet, läßt ihn hellbraun werden, streicht Gelée über die Pfannkuchen, rollt sie zusammen, streut Zucker darüber und bringt sie heiß auf den Tisch.

Buchweizen-Kuchen mit Hefe.

In einen nicht zu großen Steintopf oder Henckelkrug gießt man ein Quart warmes Wasser, oder halb Wasser halb Milch, mit einem aufgehäuften Theelöffel voll Salz; dann wird soviel Buchweizenmehl hineingerührt, daß es einen steifen Teig macht; zuletzt kommt eine halbe Tasse Hefe dazu, gut damit vermischt; der Teig wird dann warm zugedeckt, damit er über Nacht aufgeht. Am Morgen giebt man noch einen knappen Theelöffel voll Soda dazu, vorher in etwas warmem Wasser aufgelöst; dies macht die Masse leichter und wirkt dem etwaigen sauren Geschmack entgegen.

Viele Leute haben eine Abneigung gegen Buchweizen, da er verstopfend wirken und das Blut verdicken soll; diesem kann vorgebeugt werden, wenn man zu dem Teige ein Drittel Mais- und zwei Drittel Buchweizenmehl nimmt; die Kuchen werden ebenso gut, ja Manchem gefallen sie besser so.

Buchweizenkuchen ohne Hefe.

Zwei Tassen Buchweizenmehl, eine voll Weizenmehl, ein wenig Salz, drei Theelöffel voll Backpulver; dies wird gut gemischt mit gleichen Theilen von Milch und Wasser, bis der Teig dick genug und frei von allen Klumpen ist. Wenn die Kuchen nicht gut braun werden, so kann man etwas Molasses hinzuthun.

Buchweizen-Pfannkuchen.

Ein halbes Pint Buchweizenmehl, ein viertel Pint Weizenmehl, ein viertel Pint Maismehl, ein wenig Salz, zwei tüchtig geschlagene Eier, ein Quart frische Milch (die erst etwas gewärmt und mit den Eiern verrührt wird, ehe man sie mit dem Mehl vermischt), ein Eßlöffel voll Butter oder gutes Schmalz, zwei große Eßlöffel voll Hefe. Dies wird am Abend angesetzt, um bis Morgens aufzugehen. Sollte es noch im Geringsten sauer sein, so wird diesem Uebelstande durch Zusatz von ein wenig Backsoda abgeholfen. Dies ist sehr gut, freilich auch etwas kostspielig.

Schwedische Pfannkuchen.

Ein Pint gesiebtes weißes Mehl, sechs Eier, das Weiße und Gelbe für sich geschlagen, und zwar recht tüchtig, ein Salzlöffel voll Salz, ein Salzlöffel voll Soda, in Essig aufgelöst. Milch, um einen dünnen Teig zu machen.

Zu dem wohlverschlagenen Eigelb wird Salz und Soda gegeben, nebst zwei Tassen Milch, dann von dem Mehl und dem steifen Eiweiß abwechselnd; mehr Milch, wenn nicht flüssig genug.

Mais-Mehl-Fettgebackenes. (Fritters.)

Ein Pint saure Milch, ein Theelöffel voll Salz, drei Eier, ein Eßlöffel voll Syrup oder Zucker, eine Handvoll Mehl, und Maismehl genug, um einen dicken

Teig zu machen, zuletzt rührt man dazu einen kleinen Theelöffel voll Soda, in etwas warmem Wasser aufgelöst.

Zu diesem Recept kann man auch eben so wohl Roggenmehl nehmen.

Rahm = Fettgebackenes.

Eine Tasse Rahm, von fünf Eiern das Weiße, zwei volle Tassen präparirtes Mehl, ein Salzlöffel voll Muskatnuß, eine Prise Salz. Das Eiweiß wird in den Rahm gerührt, abwechselnd mit dem Mehl, dann giebt man Salz und Muskatnuß dazu, und schlägt alles einige Minuten tüchtig durch; der Teig sollte ziemlich steif sein.

Die kleinen Kuchen werden dann in reichlich viel gutem Schmalz gebacken, ein Löffel voll von dem geschlagenen Teig für jeden Fettkuchen. Man legt sie auf einen Durchschlag, damit das Fett abzieht, und darauf in eine warme, reine Serviette. Sie werden mit Gelee-Sauce gegessen. Man muß sie auseinander ziehen, nicht schneiden. Ganz vortrefflich.

Korinthen = Fettkuchen.

Zwei Tassen voll trockene, feine Brodcrumen, zwei Eßlöffel voll präparirtes Mehl, zwei Tassen Milch, ein halbes Pfund Korinthen, sorgfältig gewaschen und getrocknet, fünf Eier, geschlagen bis sie schaumig sind, eine halbe Tasse feiner Zucker, ein Eßlöffel voll Butter, ein halber Theelöffel voll gemischten Zimmt und Muskatnuß. Die Milch wird gekocht und über das Brod geschüttet, dann giebt man die Butter dazu und läßt die Mischung kalt werden. Nun werden die Eidotter hineingerührt, der Zucker, die Würzen, das Mehl und das steife Eiweiß, endlich die Korinthen, mit Mehl bestäubt, bis sie weiß sind; der Teig muß ziemlich dick sein; große Löffel voll davon werden in das kochende Schmalz gesetzt und gebraten. Man läßt dann das Fett davon abziehen und bringt die Kuchen oder Krapfen heiß auf den Tisch. Wein mit gestoßenem Zucker kann man dazu als Sauce gebrauchen.

Weizenmehl = Fettkuchen.

Drei Eier, eine und eine halbe Tasse Milch, drei Theelöffel voll Backpulver, Salz und Mehl genug, um den Teig steifer als zu andrem Fettgebackenen zu machen, wie Krapfen (doughnuts) in heißem Fett zu backen.

Eine gute Sauce zu diesem Backwerk. — Eine Tasse Zucker, zwei Eßlöffel voll Butter und ein Theelöffel voll Mehl zusammengeknetet, eine halbe Tasse kochendes Wasser; dies wird mit Citronen-Extract gewürzt und gekocht bis es klar ist. Man kann auch Rhorn-Syrup zu dem Backwerk geben.

Krapfen mit Aepfeln.

Ein Teig wird gemacht von Bestandtheilen in folgendem Verhältniß: Eine Tasse süße Milch zu zwei Tassen Mehl, ein gehäufter Theelöffel voll Backpulver, zwei Eier, das Weiße und Gelbe jedes für sich geschlagen, ein Theelöffel voll Salz und ein Eßlöffel voll Zucker; die Milch sollte etwas mehr als ihre natürliche Wärme haben und allmählig mit den geschlagenen Eiern und dem Zucker vermischt werden, dann giebt man den Eiweiß-Schaum und das Mehl dazu. Alles dies wird dann vermischt mit dünnen Stückerlen von guten sauren Aepfeln; große Löffel voll von dieser Masse werden darauf in das kochende Schmalz gegeben und hell braun darin gebacken. Diese Krapfen ißt man mit Ahorn-Syrup oder mit einem angenehmen schmeckenden Syrup, aus gereinigtem Zucker gemacht. In diesen Teig kann man auch Bananen, Drogenfcheiben oder anderes Obst mengen.

Ananas-Fettkuchen.

Ein Teig wird gemacht nach der vorigen Anweisung. Dann schält man eine große Ananas, schneidet sie in Scheiben, einen viertel Zoll dick, theilt die Scheiben in Hälften, tunkt sie in den geschlagenen Teig und backt sie in Fett. Sie werden servirt, wie anderes Fettgebackene mit Obst darin.

Pfirsich-Fettkrapfen.

Man schält die Pfirsiche, schneidet sie in Hälften und nimmt die Steine heraus; ein wenig feiner Zucker wird darüber gestäubt, darauf tunkt man jedes Stück in Pfannkuchenteig und bratet es in Fett. Eine Sauce kann dazu gemacht werden wie folgt: Eine Unze Butter wird in einem Tiegel rahmig gerührt, vier Unzen Zucker werden allmählig dazu gegeben. Dazu verschlägt man zwei Eier gut, und giebt dazu ein wenig Muskatnuß und ein viertel Pint Wasser, dasselbe Maß voll Rum, dies wird in das lauwarme Gemisch gerührt, welches man darauf allmählig heiß werden läßt. Man rührt so lange, bis dies eine glatte, rahmartige Dichtigkeit hat, und bringt die Sauce dann auf den Tisch.

Den Teig macht man folgendermaßen: Drei Eidotter werden wohl geschlagen, eine halbe Tasse Milch, ein Salzlöffel voll Salz, vier Unzen Mehl werden dazu gerührt, Alles gut vermischt. Wenn das Mehl alt ist, braucht man etwas mehr Milch.

Goldene Bälle, in Fett gebacken.

In einem Tiegel läßt man ein Pint Wasser, ein eigroßes Stück Butter und einen Eßlöffel voll Zucker aufkochen; dann rührt man, mit raschem Bewegen, ein Pint gesiebtes Mehl dazu. Wenn dies vom Feuer gesetzt und fast erkaltet ist, giebt man sechs Eier dazu, jedes für sich geschlagen, und eines nach dem andern in

den Teig gerührt. Der steife Teig wird dann theelöffelweise in das kochende Schmalz gesetzt. Die Bällchen werden mit Syrup gegessen, oder mit Zucker und Butter, welchen man einen Extract beifügt. Wenn man das kochende Fett beständig umrührt, so daß es wirbelt, wenn der Teig hereinkommt, so erhält das Backwerk dadurch die Kugelform.

Cannelons, in Fett gebadener Blätterteig.

Ein halbes Pfund Blätterteig, Aprikosen oder anderes Obst, nach Belieben, heißes Schmalz.

Cannelons, die von Blätterteig gemacht werden, dünn ausgerollt und dann mit Obstmus oder anderswie Eingemachtem gefüllt werden, machen ein vortreffliches, feines Gericht. Der dünn ausgerollte Teig wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, etwa zwei Zoll breit und acht Zoll lang. Auf jeden Streifen wird dann ein Löffel voll Jam gelegt, die Ränder werden mit Eiweiß bestrichen, und dann faltet man den Blätterteig zweimal über einander. Die Ränder werden fest zusammen gepreßt, so daß der Inhalt nicht entweichen kann, und wenn die Stücke so bereitet sind, bratet man sie in kochendem Schmalz, bis sie hübsch braun sind, läßt sie auch noch neben dem Feuer stehen, wenn sie sich gefärbt haben, damit der Teig ganz gar wird. Man läßt sie vor dem Feuer ablaufen und bringt sie auf einer kleinen Serviette auf den Tisch, nachdem man sie erst noch mit feinem Zucker bestäubt hat.

Diese Cannelons sind köstlich, wenn sie mit frischem Obst, wie Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren bereitet werden. Diese werden auf den Teig gelegt, mit Zucker bestreut und dann eingefaltet und in Fett gebaden, wie vorher angegeben.

Deutsche Fettkuchen.

Man nimmt Scheiben von altgebackenem Brode, rund geschnitten, oder alten Kuchen, und bratet sie in heißem Schmalz, wie Krüllkuchen, hellbraun. Nachher taucht man sie in kochende Milch, um das Fett abzuspülen, läßt sie rasch abtrocknen und bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker, oder bestreicht sie mit eingekochtem Obst. Sie werden auf heißem Teller aufgehäuft und man kann eine süße Weinsauce darüber gießen.

Hominy Fettgebackenes.

Zu einem Pint heißen gekochten Hominy giebt man zwei Eier, einen halben Theelöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll Mehl, verdünnt dies etwas mit kalter Milch. Wenn es kalt ist, fügt man noch einen Theelöffel voll Backpulver hinzu, mischt dies gut durch und bäckt den Teig bei Löffeln voll in heißem Fett, bis die Kuchen järt braun sind.

Pastinaken in Fett gebacken.

Drei oder vier große Pastinaken werden gekocht, bis sie ganz weich sind, dann gestampft, mit etwas Butter, ein wenig Salz und einem Frischen Pfeffer. Man hält einen Teller mit gesiebttem Mehl bereit, rollt darin einen Löffel voll von den Pastinaken, bis dies mit Mehl bedeckt ist und eine runde Form angenommen hat. Hat man eine Anzahl von diesen Bällen fertig, so legt man sie wie Fettkuchen in heißes Schmalz oder anderes Fett, läßt sie zart braun werden und servirt sie heiß. Sie müssen aber nicht in eine bedeckte Schüssel gelegt werden, denn der Dampf würde ihnen die zarte Bröcklichkeit nehmen, die ihr besonderer Vorzug ist.

Man kann diese Kuchen auch in der Pfanne braten, mit weniger Schmalz und Butter darin, so daß man sie umwendet, bis sie auf beiden Seiten braun sind.

Grüner Mais in Fett gebacken.

Ein Pint geriebene grüne Maiskörner, drei Eier, zwei Eßlöffel voll Milch oder Rahm, ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter; wenn Milch gebraucht wird, ein Theelöffel voll Salz. Die Eier werden gut verschlagen und der Mais wird allmählig zugegeben, ebenso die Milch und die Butter. Die Masse wird dann mit gerade genug Mehl vermischt, um sie zusammenzuhalten, und in das Mehl wird ein Theelöffel voll Backpulver gemengt. In einem Kessel mit heißem Schmalz wird dann der Mais mit einem Löffel in das Fett gegeben und hellbraun gebraten. Auch kann man dies mit weniger Fett, Butter und Schmalz zusammen in einer Pfanne auf dem Ofen backen, wie Eier.

Rahm Mürber Kuchen. (Short Cake.)

Ein Quart feines, weißes Mehl wird durchgeseiht, und damit verreibt man drei Eßlöffel voll kalte Butter, giebt auch noch einen Theelöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll weißen Zucker dazu. Man schlägt ein Ei mit einer Tasse sauren Rahm, giebt die anderen Theile dazu, löst einen Theelöffel voll Soda in einem Löffel voll Wasser auf, mischt Alles zusammen, indem man es so wenig als möglich verhandhabt, rollt es leicht aus in zwei runde flache Stücke, legt diese in Pieteller von Blech und backt sie von zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten in einem recht heißen Ofen. Dies ist eine vortreffliche Kruste für mürbe Obstkuchen.

Mürber Kuchen mit Erdbeeren.

Man macht einen Teig wie zu Biscuits, mit Backpulver darin, doch nimmt man etwas mehr Fett dazu. Der Teig wird in zwei Hälften getheilt und eine davon auf das Backbrett gelegt, (dies macht einen Kuchen). Diese Hälfte wird noch einmal getheilt und ausgerollt, groß genug für eine Biscuit-Pfanne oder

einen großen Blechpieteller, über den unteren Theil wird weiche Butter gebreitet und der andere Theil darüber gelegt. Dann wird die andere Hälfte des Teiges ebenso verarbeitet und in andere Pfannen gelegt. Nun werden die Pfannen zum Backen in den Ofen gesetzt, und wenn die Kuchen gar sind, werden sie mit einem großen Messer auseinander getheilt, wo die Butter ausgebreitet war. Darauf wird jede Kruste mit Butter bestrichen, mit dem Boden auf einen irdenen oder Porzellanteller gelegt und dick bedeckt mit einem Quart Erdbeeren, die mit Zucker reichlich vermengt wurden, dann legt man die obere Kruste auf die Beeren. Wenn Saft darauf ist, so gießt man diesen um den Kuchen. Dies macht einen köstlichen Mürbekuchen. Pflirsiche, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren können statt der Erdbeeren genommen werden. Man sollte immer einen Henkeltopf mit süßem Rahm dazu auf dem Tische haben.

Orangen Mürber Kuchen.

Zwei große Orangen werden geschält, dann hackt man sie fein, sucht die Kerne heraus, giebt eine halbe geschälte Citrone hinzu und eine Tasse Zucker. Dies streicht man zwischen die Schichten des mürben Kuchens, während sie warm sind.

Citronen Mürber Kuchen.

Man mischt einen guten Biscuitteig, wie oben angegeben. Während des Backens bereitet man die Füllung wie folgt: Ein und eine viertel Tasse Wasser wird zum Kochen aufgesetzt mit einer und einer halben Tasse Zucker und zwei Citronen, Schalen, Saft und das Innere, nur die zähe, weiße Rinde wird weggeworfen. Dies läßt man eine kurze Zeit kochen, dann werden drei fein gerollte Cracker hinzugethan; die Kruste wird dann auseinander gespalten, und während sie noch heiß ist, mit Butter bestrichen und dann die Mischung darüber gebreitet. Dieser Kuchen sollte warm gegessen werden.

Heidelbeeren Mürber Kuchen.

Zwei Tassen voll Zucker, eine halbe Tasse Butter, ein Pint süße Milch, ein Eßlöffel voll Salz, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver, die mit einem Quart Mehl durchgeseibt werden, oder mit soviel Mehl, um einen steifen Teig zu machen; ein Quart Heidelbeeren wird hinzugefügt. Dies wird in einer Bratenpfanne gebacken, in viereckigen Stücken auf den Tisch gebracht und mit Butter gegessen. Auch Brombeeren kann man so gebrauchen.

Gebratene Röllchen für den Mittagstisch.

Wenn man gut aufgegangenen Brodteig ausknetet, behält man soviel davon zurück, wie etwa zu einem Laibe geht. Dieses rollt man aus und streicht einen

Eßlöffel voll geschmolzene Butter darüber, löst dann einen Theelöffel voll Soda in einem Eßlöffel voll Wasser auf und gießt dies auch über den Teig; es wird dann gut hineingearbeitet, und der Teig wird in eine Fläche von nicht ganz einem Zoll dick ausgerollt. Er wird dann in Streifen geschnitten, einen Zoll breit und drei Zoll lang, die man in eine mit Butter bestrichene Backpfanne legt, mit einem Tuche bedeckt und an einen kühlen Platz stellt bis eine Stunde vor dem Essen; dann bringt man sie in die Nähe des Ofens zum Aufgehen. Sind sie dann leicht geworden, so stellt man eine Pfanne auf den Ofen mit einem Eßlöffel voll Butter und einem voll Schmalz, und sobald dieses klar aufkocht und ganz heiß ist, legt man so viele Rollen hinein, als gut darin gar werden können. Sind sie auf einer Seite braun, so wendet man sie zum Bräunen nach der andern Seite; dann werden sie auch noch auf den beiden andern Ranten gebräunt. Mehr Fett wird zugegeben, wenn nöthig. Sie werden warm statt Brod gegessen und sind sehr gut mit warmem Fleisch.

Newport Frühstückskuchen.

Vom Brodteig wird früh Morgens etwa ein Quart genommen; man zerschlägt drei Eier und trennt das Weiße vom Gelben. Beide werden für sich schaumig geschlagen, und dann mit dem Teig gemischt. Allmählig giebt man auch noch zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter dazu, einen Eßlöffel voll Zucker, einen Theelöffel voll Soda und genug warme Milch dazu, um den Teig ungefähr so dick zu machen als den zu Buchweizen-Pfannkuchen. Dies wird gut durchgeschlagen und man läßt es dann aufgehen bis zur Frühstückszeit. In eine gute heiße und mit Fett ausgestrichene Pfanne giebt man darauf den Teig in Form von kleinen runden Kuchen und bäckt sie hellbraun, wie andere Pfannkuchen.

Puff-Bällchen.

Ein eigroßes Stück Butter wird weich gerührt, dann giebt man drei gut verschlagene Eier, eine Prise Salz und eine halbe Tasse voll sauren Rahm dazu. Dies wird tüchtig zusammen vermengt, und man giebt noch Mehl genug dazu, um einen steifen Teig zu machen. Ein Eßlöffel voll von Diesem wird in kochendes Wasser gesetzt und damit fortgefahren, bis die Pfanne oder der Kessel voll genug ist. Wenn sich die Puffs heben an die Oberfläche, so sind sie gar. Sie werden heiß aufgetragen, mit geschmolzener Butter darüber. Sind gut als Beigabe zum Mittagsbraten, ähnlich wie einfach gekochte Maccaroni.

Frühstück-Puffs.

Zwei Tassen saure Milch, ein Theelöffel voll Soda, ein Theelöffel voll Salz, ein Ei und genug Mehl, um dies wie Biscuitteig auszurollen. Man schneidet diesen in Streifen, einen Zoll breit und drei Zoll lang, bratet diese dann braun

in heißem Fett wie doughnuts, runde Fettkuchen. Man servirt sie heiß; sie sind vortrefflich zu Kaffee. Man kann sie auch in einer Pfanne mit weniger Fett darin backen, etwa eine Unze Butter und eben soviel Schmalz, und man wendet sie dann, bis sie auf allen vier Seiten braun sind.

Englische Crumpets, eine Art weicher Zwieback.

Ein Quart warme Milch, eine halbe Tasse Hefe, ein Theelöffel voll Salz, Mehl genug zu einem dicken Teig. Ist dieser aufgegangen, so giebt man eine halbe Tasse voll geschmolzene Butter dazu, nebst einem Theelöffel voll Soda, in etwas Wasser aufgelöst, und ein wenig mehr Mehl. Man läßt den Teig zwanzig Minuten stehen, oder bis er aufgegangen ist. Man füllt Muffin-Ringe halb voll mit dem Teig, die vorher mit Fett eingerieben wurden, stellt sie in eine heiße Bratpfanne auf den Ofen und läßt die Crumpets braun werden, worauf man sie auf die andere Seite wendet. Man streicht Butter darauf, während sie noch heiß sind, häuft sie auf einander und trägt sie sogleich auf.

Einfache Crumpets.

Man mischt mit einem Quart gesiebttem trockenen Mehl, lose gemessen, zwei aufgehäuften Theelöffel voll Backpulver und etwas Salz. Dann fügt man zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter hinzu und süße Milch, um einen dünnen Teig zu machen. Man bäckt sie rasch in Muffin-Ringen oder kleinen Pastetenformen.

Brodkrumen zum Gebrauch zu bereiten.

Man bricht Stücke von altgebackenem Brod in kleine Brocken und trocknet sie in einer Backpfanne im Ofen, vorsichtig, damit sie nicht verbrennen. Während sie noch heiß und froß sind, rollt man sie fein. Dies wird dann durchgeseibt und man bewahrt die feinen Krumen zum Gebrauch bei Coteletten, Fisch, Croquetten und Anderem. Die gröberen Krumen können zu Puddings, Pfannkuchen und dergleichen gebraucht werden.

Crackers.

Zu einem Pint gesiebttem Mehl giebt man einen gehäuften Theelöffel voll Backpulver, vier Eßlöffel voll geschmolzene Butter, einen halben Theelöffel voll Salz, das zu Schaum geschlagene Weiße von einem Ei und eine Tasse Milch. Noch mehr Mehl wird hinein gemischt, bis man die Masse zu einem sehr steifen Teig verkneten kann. Dieser wird tüchtig geklopft und verarbeitet, eine geraume Zeit, dann sehr dünn, wie Piekruste, ausgerollt und in Stücke geschnitten von runder oder viereckiger Form. Sie werden hellbraun gebacken.

Alte Cracker werden frischer und besser, wenn man sie einige Minuten vor dem Gebrauche in den Backofen legt.

Französische Cracker.

Sechs Eier, zwölf Eßlöffel voll süße Milch, sechs Eßlöffel voll Butter, einen halben Theelöffel voll Soda. Dies wird mit Mehl verrührt und dann ausgeknetet. Es muß tüchtig mit den Händen geschlagen und verarbeitet werden, wohl eine halbe Stunde. Es wird dünn ausgerollt und dann rasch gebacken.

Brei von Maismehl oder Hasty Pudding.

Zwei Quart Wasser werden in einem sauberen Kochtopfe oder Tiegel auf das Feuer gesetzt, bedeckt und bis zum Sieden erhitzt; dann giebt man einen Eßlöffel voll Salz dazu, nimmt den leichten Schaum ab und giebt gutes, frisches weißes oder gelbes Maismehl hinein, handvollweise, mit der linken Hand, während man mit einem Stock oder Quirl in der rechten Hand im Wasser rührt. Man läßt das Mehl nach und nach durch die Finger und in den Topf gleiten und nimmt eine neue Handvoll, wenn das Andere verbraucht ist. Man rührt fortwährend, bis der Brei so dick ist, daß der Stock darin stehen bleibt; dann wird er noch etwas länger gerührt bei gelindem Feuer. Nach einer halben Stunde, wenn es genug gekocht hat, wird er anfangen Blasen zu treiben und aufzupuffen. Dann gießt man ihn in eine tiefe Schüssel. Dies wird kalt oder warm gegessen, mit Milch oder Butter, und Syrup oder Zucker dazu, oder auch mit Fleisch und Sauce, wie Kartoffeln oder Reis.

Gebratener Maismehlbrei. (Mush.)

Dieser wird bereitet wie oben angegeben, dann in Brodpfannen geschüttet und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten. Man wendet diese in Mehl um und bratet sie in einer Pfanne auf dem Ofen in Butter und Schmalz, gemischt, zu einem schönen Braun auf beiden Seiten. Dies wird warm gegessen.

Graham-Mehlbrei.

Das Graham-Mehl wird langsam in kochendes, gesalzenes Wasser gestreut und dabei fortwährend gerührt, so lange man den Löffel mit einer Hand gut darin bewegen kann. Der Brei wird mit Milch oder Rahm und Zucker, oder Butter und Syrup gegessen. Eine Verbesserung ist es, ihn aus dem Kochtopfe in eine Blechschale zu geben und ihn dann drei bis vier Stunden über Dampf stehen zu lassen. Es kann auch kalt gegessen werden, oder in Scheiben geschnitten und gebraten, wie Maismehlbrei.

Hafermehl oder Gruke.

Eine Tasse Hafermehl wird in Wasser über Nacht geweicht und am Morgen mit Salz nach Geschmack gekocht. Am Besten wird es, wenn man es in einem Gefäße in eine Schale mit kochendem Wasser setzt und es so gar werden läßt.

Reis-Croquetten.

Eine Tasse gut gewaschener Reis wird dreißig Minuten in einem Pint Milch gekocht. Dann werden die folgenden Theile hineingeschlagen; Zwei Unzen Butter, zwei Unzen Zucker, etwas Salz und, wenn ziemlich abgekühlt, auch noch zwei gut verrührte Eier, und sollte es zu steif sein, ein wenig mehr Milch. Wenn die Mischung kalt ist, rollt man sie in kleine runde Bälle, wendet diese in geschlagenem Ei und feinen Crackerkrumen um und backt sie in Fett wie doughnuts. Auch können sie in Bratpfannen gebacken werden, in einer Mischung von Schmalz und Butter, zusammen zwei Eßlöffel voll, wobei sie gewendet werden, bis sie auf beiden Seiten braun sind. Man servirt sie heiß.

Hominy.

Diese Art, den Mais zu bereiten, ist im Norden des Landes wenig bekannt und geschätzt, während im Süden big hominy und little hominy zu den Stapel-Gerichten gehören; man ißt sie dort lieber, als die Zubereitungen aus Hafermehl, welche man bei dem dortigen Klima für zu erhitend hält. Das Erstere nennt man hier Samp. Dies muß wenigstens acht Stunden gekocht werden, um vollständig gar zu sein, und man kann es dann zwei bis drei Tage halten und überwärmen, als Croquetten oder Pfannkuchen gebacken. Das feine Hominy kann in zwei bis drei Stunden gar gekocht werden; wenn man es in ein Geschirr giebt und dieses lange genug in einen Kessel mit kochendem Wasser stellt, so wird es gleichmäßig weich und schmeckt angenehm.

Croquetten von Hominy.

Zu einer Tasse voll kaltem, gekochten Hominy giebt man einen Theelöffel voll geschmolzene Butter und rührt es damit durch, dann gießt man allmählig eine Tasse Milch dazu, bis ein weicher, leichter Teig davon wird; ein Theelöffel voll weißer Zucker, eine Prise Salz und ein gut verschlagenes Ei wird dann noch hinzugegeben. Nun reibt man sich die Hände mit Mehl über und formt den Teig in längliche Rollen, die dann in Ei und Crackerkrumen umgedreht und in heißem Fett gebacken werden.

Es ist am Besten, das Hominy schon den Tag oder den Morgen vor dem Gebrauche zu kochen.

Gekochter Reis.

Ein halbes oder ein viertel Pfund Reis von bester Qualität wird in einem Durchschlag abgespült, dann in einem Kochkessel aufgesetzt mit einem Quart reinem Wasser und einer Prise Salz; dies läßt man langsam kochen, bis alles Wasser verdunstet ist und giebt Acht, daß der Reis nicht anbrennt, dann giebt man eine

Tasse frische Milch dazu, rührt dies sorgfältig am Grund des Topfes, so daß die oberen Körner nach unten kommen, aber nicht breiig werden; der Topf wird dann gut zugedeckt und zurückgestellt, so daß der Inhalt nicht mehr kocht. Wenn alle Milch in die Speise eingezogen ist, trägt man sie auf und giebt frische Milch dabei, auch Obst und Zucker für Diejenigen, welche dies mögen.

Eine andere sehr gute Art, den Reis zu kochen, ist: Man setzt eine Tasse Reis mit einem Quart Milch in einem steamer auf und läßt dies von dem Dampf fast gar werden, was in zwei bis drei Stunden der Fall sein wird, worauf man ein eigroßes Stück Butter und eine Prise Salz dazu giebt, auch Zucker, wer das mag. Die zum Kochen nöthige Zeit hängt von der Beschaffenheit der Reiskörner ab. Sind sie alt, so brauchen sie längere Zeit zum Garwerden.

Samp oder ausgehälter Mais.

Nach alter Weise wurden die Maiskörner aus der oberen Haut geschält, indem man etwa ein Peck der alten, trocknen und reifen Körner in einen mit Wasser gefüllten Kessel legte, mit einem Beutel voll Asche aus hartem Holz, etwa ein Quart. Nachdem dies eine Weile geweicht hatte, wurde es gekocht, bis sich die Haut leicht ablöste. Die Körner wurden dann in kaltem Wasser abgespült, damit sie den Beigeschmack der Potasche verlieren sollten, und dann gekocht, bis sie weich wurden. Auch nahm man oft die Lauge, aus welcher Potasche gemacht ward, verdünnte sie, und kochte die Maiskörner darin, bis sie weich wurden und die Haut sich ablöste. Man kann daraus ein sehr wohllichmeckendes Gericht machen, welches mit Milch oder Rahm gegessen wird.

Berquetschter Weizen. (Cracked Wheat.)

Diese Weizenkörner werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, ein Quart Wasser zu einer Tasse Weizen; sie werden wie Hafergrütze gekocht; sollten vollständig gar sein und werden mit Zucker und Rahm gegessen.

Hafer-Flocken. (Flakes.)

Diese sehr gesunde Waare bekommt man in allen größeren Geschäften, die mit Lebensmitteln handeln, und man bereitet sie wie folgt: In einen Kessel mit zwei Abtheilungen, oder einen mit Porzellan ausgelegten Topf giebt man ein Quart kochendes Wasser, mit einem Salzlöffel voll Salz, und wenn es aufwallt, rührt man langsam und allmähig drei Unzen von den Flocken hinein. Man rührt beständig, um das Anbrennen zu verhüten, läßt sie fünfzehn bis zwanzig Minuten kochen und bringt sie zu Tische mit Rahm und Zucker.

Das gewöhnliche Hafermehl erfordert zwei Stunden beständiges Kochen, um es schmackhaft und verdaulich zu machen. Weizengries und Hominy eine Stunde,

aber es schadet niemals, auch diese eine halbe Stunde länger zu kochen, sondern es macht sie nur leichter verdaulich. Diese Zubereitungen der verschiedenen Getreidekörner, wie Grützen, Gries, Graupen und Anderes, sind immer besser, wenn sie gehörig lange gekocht werden; man braucht sich da nicht zu genau nach den Vorschriften auf der Verpackung zu richten.

Hafermehl mit Dampf gekocht.

Zu einer Tasse voll Hafermehl nimmt man ein Quart kaltes Wasser und einen Theelöffel voll Salz, setzt dies auf in einem steamer über einem Kessel voll kaltem Wasser, bringt dies allmählig in das Kochen und läßt den Dampf eine Stunde und eine halbe durchziehen.

Hominy.

Hominy wird aus Mais bereitet, zerbrochen oder gemahlen, entweder fein oder grob, und es macht eine vortreffliche Frühstücksspeise, im Winter sowohl als im Sommer. Man spült das Hominy ein oder zweimal mit kaltem Wasser ab, dann läßt man das Wasser zum Kochen doppelt so hoch darüber stehen, als die Lage der Körner und bringt es langsam in das Kochen. Das grobe Hominy muß sechs Stunden, das feinere zwei Stunden gelinde kochen. Wenn das Wasser verdunstet, muß heißes nachgegossen werden; nachdem das Hominy gar ist, kann man es mit Rahm warm essen; das kalte kann man aufwärmen in einer Bratpfanne auf dem Ofen, mit ein wenig Butter in der Pfanne, um das Anbrennen zu verhüten.

Toast oder geröstetes Brod.

Toast sollte von altbackenem Brod gemacht werden, auf jeden Fall sollte es vom Tage vorher sein. Dies wird in ebene Scheiben geschnitten, nicht mehr als einen halben Zoll dick. Wenn die Kruste sehr hart gebacken ist, so sollte man die Ränder abschneiden und die Scheiben recht gleichmäßig braun werden lassen. Sollte doch etwas daran verbrennen, so muß dies abgekrast werden. Will man irgend eine Zubereitung auf den Toast legen, so muß man die Scheiben erst rasch in kochendes Wasser tauchen, welches gerade aus dem Theekessel in eine Schale gegossen und ein wenig gesalzen ward. Kalte Biscuits, halb durchgeschnitten und die untere Kruste dünn davon abgeschabt, dann auf beiden Seiten gebräunt, sind auch recht gut zum Rösten. Die folgenden Arten von Toast eignen sich fast alle als wohlgeschmeckende Speise für die Morgenmahlzeit einer Familie.

Milch-Toast.

Ein Quart Milch wird auf das Feuer gesetzt, mit einem Löffel voll kalter Butter. In ein viertel Pint kalte Milch wird ein aufgehäufter Löffel voll Mehl gerührt. Sobald die Milch auf dem Feuer kocht, rührt man dies dazu, nebst einem Theelöffel voll Salz. Man läßt es einmal aufkochen, stellt es dann auf dem Ofen zurück und tunkt geröstete Brodscheiben herein. Wenn nicht alle Milchsauce so aufgebraucht wird, gießt man den Rest über den Toast auf der Schüssel. Man bedeckt diese und bringt sie auf den Tisch.

Rahm-Toast.

Ein Pint Milch wird kochend heiß gemacht und ein eigroßes Stück Butter dazu gegeben. Dann verrührt man einen Eßlöffel voll Mehl recht glatt mit einer Tasse voll gutem Rahm und giebt dazu etwas von der kochenden Milch, erhitzt dies allmählig und giebt wohl Acht, daß keine Klumpen in das Mehl kommen. Dann rührt man die kochende Milch dazu und läßt das Ganze noch einige Minuten kochen, mit Salz dazu nach Belieben. Nachdem dies vom Feuer genommen ist, rührt man ein geschlagenes Ei dazu und feihet die Mischung dann über geröstete und dünn mit Butter bestrichene Brodscheiben.

Amerikanischer Toast.

Mit einem tüchtig geschlagenen Ei vermischt man eine Tasse süße Milch und ein wenig Salz. Gutes leichtes Brod wird in Scheiben geschnitten und in die Mischung getaucht, so lange, daß diese ziemlich gut eindringen kann. Dann bräunt man sie auf einem heißen mit Butter bestrichenen griddle, oder in einer starken eisernen Bratpfanne auf dem Ofen.

Nonnen-Toast.

Vier oder fünf hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, ein eigroßes Stück Butter wird in einem Tiegel auf das Feuer gesetzt, und wenn dies anfängt zu brodeln, giebt man eine fein geschnittene Zwiebel dazu. Diese läßt man eine Weile braten, aber nicht braun werden; dann rührt man einen Theelöffel voll Mehl hinzu. Darauf wird eine Tasse voll Milch bei beständigem Rühren dazu gegeben, bis die Sauce glatt und eben ist. Die Eierscheiben werden dann hineingelegt und gut erhitzt. Das Ganze wird über geröstete Brodscheiben gegossen, die auf einer Schüssel nett arrangirt und in hübsche Form geschnitten waren. Die Sauce muß mit Pfeffer und Salz nach Geschmack versehen werden.

Toast mit Käse. No. 1.

Feine Brodscheiben werden hellbraun und zart geröstet; dann legt man sie auf eine warme Schüssel, eine kleine Scheibe für jede Person, und gießt erhitzten,

flüssigen Käse darüber. Fetter, frischer Käse ist am Besten dazu. Dies wird warm aufgetragen. Manche mögen es gern, wenn etwas Senf über den Toast gestrichen wird, ehe der Käse darauf kommt.

Toast mit Käse. No. 2.

Man läßt eine halbe Unze Butter in einer Bratpfanne auf dem Ofen schmelzen und giebt allmählig vier Unzen von nicht strengem amerikanischen Käse dazu, wobei man immer umrührt, bis er geschmolzen ist. Ein halbes Pint Rahm und zwei Eier werden zusammen verschlagen, und dies wird in den Käse geschwenkt, auch etwas Salz zugegeben; dann gießt man die Mischung über das zart und braun geröstete Brod und bringt den Toast auf den Tisch.

Die beiden obigen Zubereitungen werden gewöhnlich "Welsh Rarebits" genannt.

Toast mit Austern.

Man nimmt die großen, gewöhnlich zum Braten gewählten Austern, wälzt sie erst in geschlagenem Ei, dann in Brod- oder Crackerkrumen und läßt sie gar werden auf einem feinen Drahtrost, über einem raschen Feuer. Der Toast sollte schon vorher bereitet sein, um sie darauf zu legen. Eine gute Rahmsauce wird dann über das Ganze geschüttet. Es erhöht noch den Wohlgeschmack, wenn fein gehackter Sellerie über das Gericht gestreut wird.

Oder man kann auch die Austern, wenn sie in der Schale sind, abwaschen und sie auf heiße Kohlen, auf einen heißen Ofen, oder in einen stark erhitzten Backofen legen, bis sie gar sind, dann die Schalen öffnen mit einem Austernmesser und den Saft auffangen, daß Nichts davon verloren geht. Die gerösteten Brodscheiben werden dann rasch in heißes, etwas gesalzenes Wasser getaucht, die Austern und der Saft darüber geschüttet. Auf jede Scheibe wird dann noch etwas Salz und Pfeffer gestreut und ein Theelöffel voll geschmolzene Butter darüber gegossen.

Austern in der Schale, mit Dampf gekocht, sind ebenso gut in dieser Weise zu verwenden.

Essbare Pilze (Champignons) auf Toast.

Ein Quart Champignons wird geschält und von dem Wurzelende etwas abgeschnitten. Eine Unze Butter wird in einer Bratpfanne auf dem Ofen geschmolzen und ein halbes Pfund rohes, fein gehacktes Steak darin gebraten. Es wird dann noch zugegeben eine Prise Cayenne-Pfeffer, zwei Salzlöffel voll Salz und ein viertel Pint heißes Wasser. Man kocht dies, bis der Saft aus dem Fleische gezogen ist. Man kippt nun die Pfanne auf die Seite und preßt das Fleisch mit dem Löffel zusammen, bis nichts Flüssiges mehr herauskommt. Dann nimmt man es aus der Pfanne. Die Champignons werden dann in die Sauce ge-

than. Wenn nicht genug Flüssigkeit da ist, so giebt man noch Butter zu, schwenkt Alles einen Augenblick durch einander und gießt es über den heißen Toast.

Manche geben etwas Sherry über das Ganze, ehe sie es vom Ofen nehmen.

Toast mit Tomatoes.

Man kocht ein Quart reife Tomatoes zu einem Mus, giebt Salz, Pfeffer und Butter dazu, nebst einer Tasse süßem Rahm und ein wenig Mehl. Die Speise soll damit nur heiß werden, nicht kochen; dann sogleich abgesetzt. Man schüttet sie über geröstete Brodscheiben, die in etwas heißes, gesalzenes Wasser getaucht und mit Butter bestrichen wurden.

Eier auf Toast.

Eier können in verschiedener Zubereitung auf Toast gegeben werden. Man taucht die gut gerösteten Scheiben erst in heißes, gesalzenes Wasser und giebt dann Rühreier oder Spiegeleier, oder auch mit Rahm bereitete Eier darüber. Die Recepte zu diesen finden sich in der Abtheilung: „Eier.“

Gebackene Eier auf Toast.

Man röstet sechs Scheiben von altem Brod, taucht sie in heißes, gesalzenes Wasser und bestreicht sie leicht mit Butter. Nachdem man sie auf einen tiefen Teller oder eine Schüssel ordentlich gelegt hat, bricht man genug Eier auf, um den Toast zu bedecken; immer eines zur Zeit läßt man auf die Scheiben gleiten, so daß Weißes und Gelbes nicht in einander läuft, bestreut dies mit Salz und Pfeffer und schüttet über das Ganze irgend eine dickliche Sauce — entweder Hühner- oder Lammfleisch-Sauce, Rahm oder Rahmsauce, nach der Anweisung „Weiße Sauce“ gemacht. Dieses wird über die Eier und den Toast gegossen und dann in einem heißen Ofen gebacken, bis die Eier sich gesetzt haben, ungefähr fünf Minuten, worauf die Speise sogleich aufgetragen wird.

Schinken-Toast.

Man hackt ein viertel Pfund gekochten oder gebratenen Schinken fein und mischt dazu die Dotter von zwei Eiern, gut geschlagen, einen Eßlöffel voll Butter und genug Rahm oder frische Milch, um eine weiche Mischung zu machen, nebst einem Prischen Pfeffer. Dieses rührt man über dem Feuer, bis es dick wird. Der Toast wird einen Augenblick in heißes, gesalzenes Wasser getaucht; dann streicht man etwas geschmolzene Butter darüber. Die Mischung wird nun auf den Toast geschüttet, und man sollte diesen sogleich auf die Tafel bringen.

Reisvögel auf Toast.

Von einem Duzend Reisvögel werden die Federn abgerupft und die Beine abgeschnitten. Man spaltet sie den Rücken herunter, entfernt die Eingeweide und

legt sie auf einen Doppelrost, bestreicht sie dünn mit Butter und röstet die Innenseite zuerst, dann auch die Außenseite kürzere Zeit. Mit einem viertel Pfund geschmolzener Butter wird genügend Pfeffer und Salz vermischt, die Vögel werden hinein getaucht und dann nett arrangirt auf Toastscheiben gelegt.

Gehacktes Geflügel auf Toast.

Aus gebratenem oder gekochtem Geflügel werden alle Knochen genommen, die Haut wird ebenfalls abgelöst und entfernt. Man bedeckt das Fleisch und stellt es kühl, bis es gebraucht wird. Haut und Knochen werden dann mit drei viertel Pint Wasser gekocht, bis dieses zur Hälfte verdunstet ist. Die Brühe wird durchgeseiht und bei Seite gestellt; nachdem sie gekühlt wurde, nimmt man das Fett ab und giebt sie in einen reinen Tiegel mit einer halben Tasse Rahm, drei Eßlöffel voll Butter, wohl gemischt, mit einem Eßlöffel voll Mehl. Dieses wird umgerührt, bis es kocht. Dann wird das Fleisch vom Geflügel, fein verhackt, dazu gegeben, mit drei ebenfalls gehackten Eiern und genug Salz und Pfeffer zum Würzen. Dies Gemisch wird über dem Feuer geschüttelt, bis man auftragen will. Dann breitet man es über den Toast und servirt.

Gehacktes Rindfleisch auf Toast.

Man hackt eine Quantität gebratenes Rindfleisch ziemlich fein und versieht es reichlich mit Pfeffer und Salz. Zu jedem Pint Fleisch giebt man einen knappen Löffel voll Mehl. Eine kleine Tasse voll Kraftbrühe oder Wasser wird gut damit vermischt. Man stellt dies dann in einem kleinen verdeckten Tiegel auf den Ofen und läßt es zwanzig Minuten gelinde brodeln. Während dem bereitet man ein halbes Duzend geröstete Brodschnitte, und nach Verlauf der zwanzig Minuten breitet man die Mischung über den Toast, worauf man die Speise sogleich auf den Tisch bringt.

Maria Parloa.

Gehacktes Kalbfleisch auf Toast.

In eine Tasse voll kochendes Wasser rührt man einen knappen Theelöffel voll Mehl, in einem Eßlöffel voll Wasser angemengt, und läßt dies fünf Minuten in einem Tiegel kochen, dann giebt man noch einen halben Theelöffel voll schwarzen Pfeffer dazu, ebenso viel Salz und zwei Eßlöffel voll Butter; dies soll nur heiß bleiben, nicht kochen. Kalbfleisch wird dann fein gehackt und mit halb so viel trockenen Brodkrumen gemischt. Es wird in eine Pfanne gethan, die Sauce darüber gegeben und nun läßt man es zehn Minuten gelinde kochen. Es wird dann auf vorher mit Butter bestrichenem Toast aufgetragen.

Codfisch auf Toast, Cubanische Art.

Eine Tasse voll ausgewässerter und fein zerpfückter Codfisch wird in einem Eßlöffel voll Butter mit einigen Zwiebelscheiben gebraten. Wenn dieses leicht

gebräunt ist, wird Wasser genug zugegeben, um den Fisch zu bedecken und eine halbe Blechbüchse Tomatoes oder ein halbes Duzend frische. Man kocht dies, mit etwas Pfeffer gewürzt, fast eine Stunde und bringt es dann auf mit Butter bestrichenem Toast auf den Tisch. Ein sehr feines Gericht.

Auch einfach mit Rahm bereiteter Codfisch ist sehr gut auf Toast.

Halibut, Steinbutte auf Toast.

Man kocht ein Pfund frischen Halibut in gesalzenem Wasser langsam, fünfzehn Minuten oder bis der Fisch gar ist, dann nimmt man ihn aus dem Wasser und hackt ihn fein, giebt eine halbe Tasse geschmolzene Butter dazu und acht wohlgeschlagene Eier; würzt mit Salz und Pfeffer.

Man stellt eine Pfanne mit starkem eisernen Boden auf das Feuer mit einem Löffel voll Butter; wenn diese schmilzt, kippt man die Pfanne über, so daß auch die Seiten fettig werden. Darauf giebt man den Fisch und die Eier hinein und rührt immer nach einer Seite, bis die Eier gekocht aber nicht zu hart sind. Dieses wird über Toast gegossen, der in kochendes Salzwasser getunkt ward.

Gehacktes Hühnerfleisch mit Reis auf Toast.

Eine Tasse Reis wird am Abend gekocht und in einer viereckigen, schmalen Brodpfanne in den Eisschrank gestellt. Am nächsten Morgen wird er in halbzöllig breite Streifen geschnitten, über jedes Stück etwas Butter gestrichen, dann werden sie braun geröstet auf einem Bratrost. Man legt die Stücke auf eine warme Schüssel und giebt ein hash von Hühnerfleisch darüber, bereitet in einer Bratpfanne, worin das gehackte Fleisch mit etwas Butter, Pfeffer, Salz und Wasser erhitzt wurde. Alles zusammen wird wieder durchgibt und dann rasch aufgetragen.

Äpfel-Toast.

Sechs Äpfel werden geviertheilt, geschält, die Gehäuse herausgenommen und dann in feine Stücke geschnitten. Ein Tiegel wird auf das Feuer gesetzt mit einer Unze Butter, man giebt die Äpfel dazu mit zwei Unzen weißem gepulvertem Zucker und zwei Eßlöffel voll Wasser, läßt dies rasch kochen, schwenkt es um, oder rührt es mit einem Löffel; in einigen Minuten sind die Äpfel genug gekocht. Man bratet nun in einer Pfanne auf dem Ofen zwei oder drei Stücken Brod, etwa einen halben Zoll dick, in zwei Unzen Butter, bis das Brod eine hübsche gelbliche Farbe hat. Wenn die Scheiben knusperig sind, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schüssel, mit etwas weißem Zucker darüber; die Äpfel werden dann etwa einen Zoll hoch darüber gebreitet und dann heiß aufgetragen.

Kuchen.

Rathschläge in Bezug auf die Kuchenbäckerei.

Man sollte nur das beste Material gebrauchen, und alle Bestandtheile müssen in der gehörigen Verfassung sein, ehe man anfängt, sie zu vermischen. Eier lassen sich viel besser und leichter zu Schaum schlagen, wenn sie eine Zeitlang vorher recht kühl standen; eine kleine Prise Soda hat dieselbe Wirkung. Mehl sollte man immer vor dem Gebrauche sieben. Weinstein (*cream of tartar*) und Backpulver werden tüchtig mit dem Mehl vermischt. Butter stellt man so, daß sie ziemlich weich wird, aber nicht flüssig, denn davon wird der Kuchen schwer und klitschig. Zucker muß gestoßen oder gerollt und dann gesiebt werden, die Gewürze sind zu mahlen oder zu stoßen, Rosinen und andere Beeren gut zu verlesen und zu bereiten; Korinthen besonders muß man sorgfältig waschen, nachsehen, in einem Tuche trocknen, und dann nochmals genau untersuchen, damit Nichts von Kies oder Steinchen dazwischen bleibt. Sie sollten auf einer Schüssel vor dem Feuer ausgebreitet und gänzlich trocken werden, denn es macht den Kuchen schwer, wenn sie feucht mit den andern Bestandtheilen gemischt werden.

Eier müssen gut verschlagen werden, das Weiße und das Gelbe separat, das Gelbe bis zu rahmartiger Beschaffenheit, das Weiße zu einem dichten Schaum. Auch Butter und Zucker werden rahmig verrührt, dann giebt man die geschlagenen Dotter dazu, darauf die Milch, die Würzen, dann den steifen weißen Eier-Schaum, und zuletzt das Mehl; Korinthen, Rosinen und andere Obst- oder Beerenarten werden gemessen, mit etwas Mehl bestreut, und allmählig dem Teige zugerührt und gut damit durchgemischt.

Die Kuchenpfannen müssen gut mit Butter ausgestrichen werden. Während der Kuchen gebacken wird, sollte der Zutritt der kalten Luft zum Backofen möglichst vermieden werden, und die Thüre nur geöffnet, wenn es nothwendig ist nachzusehen, ob der Kuchen gehörig backt. Der Backofen muß gleichmäßig, nicht zu stark oder zu schwach, erhitzt sein, gerade hiervon hängt zum großen Theile der Erfolg ab.

Mancher Kuchen geräth nicht, weil gleich nach dem Einschieben in den Ofen zu oft danach gesehen wird. Die Hitze sollte erprobt werden, ehe man den Kuchen einsetzt, welches dadurch geschehen kann, daß man auf den Boden des Backofens

einen Theelöffel voll neues Mehl wirft. Geräth das Mehl in Feuer, oder nimmt es eine dunkelbraune Farbe an, so ist der Hitzeegrad zu hoch und der Ofen muß sich erst abkühlen; wenn aber das Mehl nach Verlauf einiger Secunden noch weiß bleibt, so zeigt das ein zu geringes Wärmemaß an. Bei der richtigen Temperatur wird das Mehl hellbraun und leicht versengt aussehen.

Eine andere gute Manier, die Hitze zu erproben, ist diese: Man stellt einige Löffel voll des Kuchenteiges auf mit Butter bestrichenem Briefpapier in den Backofen, während man den Kuchen zum Einsetzen fertig macht, so daß dies schon gebacken ist vor dem Einschieben des Ganzen. Wenn das Stückchen ebenmäßig bäckt und nicht am Rande verbrennt, so ist der Ofen im richtigen Zustande, um den Kuchen aufzunehmen. Sollte der Ofen zu heiß sein, so kann man dickes braunes Papier, doppelt gefaltet, auf den Boden des Backofens legen, und, nachdem der Kuchen gestiegen ist, kann man auch behutsam ein Stück dickes braunes Papier darüber legen, oder ein Stück weißes Papier, reichlich mit Butter bestrichen.

Wenn es, gleich nach dem Einschieben des Kuchens, den Anschein hat, als ob dieser zu stark bäckt, so legt man braunes Papier lose über die Pfanne, so daß es den Kuchen nicht berührt; die Thüre muß dann wenigstens fünf Minuten geschlossen bleiben; darauf sieht man schnell nach und schließt gleich wieder vorsichtig die Thüre, damit nicht bei dem kalten Luftzug der Kuchen fällt. Ein kleines Geschirr mit heißem Wasser im Ofen verhindert das Verbrennen des Kuchens.

Um zu erproben, wann der Kuchen gar ist, sticht man mit einem Besenreis in die Mitte desselben; wenn es rein und glatt wieder herauskommt, so kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden.

Sollte in der Anweisung Backpulver angegeben sein und man es nicht gerade zur Hand haben, so kann man cream of tartar und Soda gebrauchen, im Verhältniß von einem knappen Theelöffel voll Soda zu zwei gehäuften Theelöffeln voll cream of tartar.

Wenn ein Recept saure Milch verlangt, soll man nur Soda gebrauchen. Kuchen mit Syrup darin verbrennen viel leichter, als die mit Zucker bereiteten.

Nachdem Zucker und Butter rahmig verrührt wurden, soll man nicht mehr die Kuchenmasse rühren, sondern schlagen, von unten nach oben, und ganz herum. Dies treibt die Luft in den Teig und schafft kleine Luftzellen, welche den Teig anschwellen und aufpuffen machen, wenn während des Backens die Luft eindringt.

Bei den meisten Kuchen, besonders bei sponge oder Schwammkuchen, muß das Mehl ganz allmählig, langsam und leicht während der Zubereitung eingerührt werden; starkes und rasches Rühren macht den Teig löcherig und zähe.

Kuchen sollten in gut verdeckten Blechkasten, oder irdenen Töpfen, an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden.

Kleine Kuchen, wie Jumbles, Ingwerplätzchen, und andere, müssen bei starker Hitze gebacken werden. Wenn sie bei dem Aufbewahren feucht und weich werden, so kann man sie für einige Minuten wieder in den Ofen legen.

Damit man einen Kuchen nach dem Backen aus der Form oder Pfanne nehmen kann, ohne daß er dabei platzt, bricht oder zusammenfällt, sollte man die Pfannen erst mit Butter am Boden und an den Seiten ausstreichen, dann schneidet man Briefpapier so, daß es genau in die Pfanne paßt, schmirt dies auf beiden Seiten mit Butter ein, und fügt es glatt auf den Boden und an die Seiten der Kuchenpfanne. Wenn der Kuchen gar ist, läßt man ihn in der Pfanne bis er kalt geworden, dann setzt man ihn wieder in den Ofen, eben lange genug, daß die Pfanne durchwärmt wird. Dann nimmt man sie heraus, stülpt sie um auf die Hand, klopft mit dem Rand der Pfanne leicht an den Tisch, und der Kuchen wird heil und ohne Schwierigkeit sich heraus lösen.

Sollte eine Pfanne zu flach erscheinen für die Menge des zu backenden Teiges, und man ist besorgt, daß dieser beim Aufgehen über den Pfannenrand quillt, so kann dies dadurch verhindert werden, daß man glattes Briefpapier gut mit Butter bestreicht, dieses dann in der ebenfalls mit Butter bestrichenen Pfanne an den Seiten so einfügt, daß es den Pfannenrand um einen Zoll oder mehr überragt. Wenn die Ofenhitze nicht übermäßig ist, so wird durch die Butter das Versengen des Papiers verhütet.

Zuckerschäum und Zuckerguß.

(Frosting and Icing.)

Vor Allem müssen die Eier kalt sein, und dasselbe gilt von der Schüssel, worin sie geschlagen werden sollen. Auf das Weiße eines Eies rechnet man einen kleinen Theelöffel voll fein gepulvertem Zucker. Nachdem die Eier zerbrochen sind, und das Weiße vom Gelben getrennt ist, wirft man eine Handvoll Zucker zu Ersterem, sobald man mit dem Schlagen beginnt, und fährt damit, bei geringer Zwischenzeit, fort, bis aller Zucker verbraucht ist. Die Eier muß man nicht schlagen, bis der Zucker auf diese Weise damit vermischt wird. Das giebt einen zarten, glatten Guß, der auch eher trocknet, als der auf ältere Art bereiteter.

Mit einem breiten Messer wird dann der Guß eben über den Kuchen gestrichen, und sollte er zu dünn scheinen, so wird noch mehr Zucker hinzugefügt. Nachdem die erste Lage beinahe trocken ist, wird noch eine zweite darüber gemacht. Wenn der Guß zu steif oder trocken werden sollte, ehe man ihn anbringen will, so kann man ihm mit etwas Wasser die nöthige Verdünnung geben, um ihn zur Verarbeitung geeignet zu machen.

Etwas Citronensaft, oder Weinstein säure (tartaric acid) zu dem Schaum während des Schlagens gegeben, macht ihn weißer und leichter.

Um dem Guß einen besondern Wohlgeschmack zu geben, gebraucht man Extract von Citronen, Vanilla, Mandeln, Rosenblättern, Drangen oder auch Schokolade. Will man Verzierungen machen von Figuren oder Blumen, so muß man mehr Zuckerschaum machen, ein Drittel davon kann man, wenn der Guß auf dem Kuchen trocken ward, mit einer reinen Glaspritze in beliebigen Formen auf dem Kuchen anbringen und trocken werden lassen. Das Uebrige kann dann gefärbt werden, entweder roth mit Cochinille, oder blau mit Indigo, gelb mit Safran oder geriebener und durch ein Tuch geseihter Orangeschale, grün mit Spinat-Saft, und braun mit Schokolade, während Cochinille und Indigo ein dunkles Violett (purple) geben. Erdbeer-, oder Johannisbeer- und Preiselbeer- (cranberry) Saft färbt ein zartes Rosa.

Man setzt den Kuchen zum Trocknen in einen offenen Backofen, oder in den Zug am offenen Fenster.

Guß mit Mandeln.

Das Weiße von drei Eiern wird mit drei Tassen feinem weißem Zucker geschlagen. Man blanchirt ein Pfund süße Mandeln, stößt sie in einem Mörser mit etwas Zucker sehr fein, giebt dann den Eierschaum mit dem Zucker darin, und etwas Vanilla Extract dazu. Um es besser zu mischen, stößt man dies noch einige Minuten zusammen durch. Der Kuchen wird mit dieser Mischung dick belegt, und dann nachdem sie trocken ward, macht man noch einen einfachen Zuckerguß darüber.

Schokolade-Guß.

Das Weiße von vier Eiern, drei Tassen feiner Zucker und beinahe eine Tasse voll Schokolade. Das Eiweiß wird nur wenig geschlagen, nicht schaumig, man rührt die Schokolade hinein, dann allmählig auch den Zucker, und schlägt dies gut durcheinander.

Einfacher Schokolade-Guß.

In eine flache Schale giebt man vier Eßlöffel voll geschabte Schokolade und stellt diese hin, wo die Schokolade langsam schmilzt, aber nicht anbrennt; ist sie geschmolzen, so rührt man drei Eßlöffel voll Milch oder Rahm und einen voll Wasser dazu, mischt dieses gut, und fügt dann noch einen knappen Theelöffel voll Zucker bei. Nun läßt man die Mischung fünf Minuten kochen und während sie noch heiß ist, die Kuchen aber erkaltet sind, breitet man die Mischung über einen flachen Kuchen aus, legt einen andern Kuchen darüber, und fährt so fort, abwechselnd mit Kuchen und Schokolade-Guß; dann bedeckt man die Seiten und das Obere des Kuchens mit dem Guß, und setzt ihn in einen warmen Ofen zum Fest-

werden. Wer jemals diese Art von Kuchen gemacht hat und nach einem Verfahren suchte, wobei die Schokolade am Kuchen kleben bleibt und nicht an den Fingern, wird diese unsere Anweisung zu schätzen wissen. Bei der Bereitung von den so höchst schmackhaften Kuchen „Schokolade Eclairs“ wird man dieses Verfahren auch recht annehmbar finden.

Tutti Frutti Zucker-Guß.

Mit gekochtem Guß mischt man eine Unze von gehacktem Citronat und dieselbe Quantität von jedem Folgenden: Ueberzuckerte Kirschen, Rosinen ohne die Samenkerne, überzuckerte Ananas und blanchirte Mandeln.

Zucker-Guß.

Zu einem Pfund extra raffinirtem Zucker giebt man eine Unze feine Stärke, und stößt dieses zusammen fein, dann stäubt man sie durch ein Stück Gaze. Das Weiße von drei Eiern wird nun zu Schaum geschlagen. Dies geschieht am Besten, wenn man die Eier lange genug und immer in derselben Richtung schlägt; der Zucker wird nach und nach zugegeben, so daß der Schaum steif bleibt. Nachdem aller Zucker darin ist, schlägt man den Schaum noch eine halbe Stunde länger, und giebt mehr Zucker zu, wenn der Guß nicht dick genug ist. Etwas von dem Guß wird zu Verzierungen zurück gehalten.

Nachdem der Kuchen aus dem Ofen kam, streicht man den Zucker-Guß mit einem Messer glatt darüber und trocknet ihn dann sogleich in einem kühlen Ofen. Zur Verzierung des Kuchens kann man dem Guß mit irgend einer Farbe versehen. Um Rosa zu färben, mischt man einige Tropfen Cochinille mit dem Zucker-Guß, zu Gelb nimmt man eine Prise Safran, zum Grün den Saft von gehacktem Spinat. Was man auch wählt, soll erst mit etwas farblosen Spiritus vermengt und dann dem Guß zugegeben werden, bis die Farbe tief genug ist. Um den Kuchen zu verzieren, dreht man weißes Papier kegelförmig zusammen und drückt den gefärbten Guß hindurch, so daß dadurch Blätter, Punkte in Reihen oder Buchstaben geformt werden, wie man es haben will. Es erfordert recht viel Geschicklichkeit und Sorgfalt, um dies mit Erfolg auszuführen.

Gekochter Kuchen-Guß.

Zu einem Pfund vom feinsten pulverisirten Zucker giebt man drei Weingläser voll klares Wasser, läßt dies stehen, bis es sich aufgelöst hat, und kocht es dann, bis es klar ist und Faden zieht. Das Weiße von vier Eiern wird gut verschlagen, und wenn sich der Syrup abgekühlt hat zu lauer Wärme, schlägt man ihn mit den Eiern eine halbe Stunde.

Man giebt nach Geschmack eine Würze von Vanilla, Rosenwasser oder Citronensaft bei. Die erste Lage kann auf den Kuchen gestrichen werden, wenn der Guß gut gemischt ist. Der Kuchen wird vorher mit etwas Mehl überrieben. Während der erste Ueberzug trocknet, fährt man mit dem Schlagen des Uebrigen fort. Es trocknet rasch, wenn man den Kuchen mit dem Guß in die Nähe des Feuers setzt. Man hält dies für eine ausgezeichnete Art, Guß zu machen.

Zucker-Guß ohne Eier.

Ein vorzüglicher Guß kann ohne Eier oder Gelatin gemacht werden, welcher sich länger hält und leichter geschnitten werden kann, ohne Zerbrechen und Zerkrümeln, und welcher nebst dem auch sehr billig ist.

Man nimmt eine Tasse granulirten Zucker, befeuchtet diesen mit einer Viertel Tasse oder fünf Eßlöffel voll Milch; setzt dies in einem passenden Geschirr auf den Ofen bis es kocht, dabei immer fortrührend, dann läßt man es fünf Minuten ohne Rühren kochen, nimmt es vom Feuer und setzt das Geschirr in ein anderes, mit kochendem Wasser; giebt Extract dazu. Während des Abkühlens rührt man die Mischung stetig, und es wird daraus ein dicker, rahmartiger Guß.

Gelatin-Guß.

Ein Theelöffel voll Gelatin wird in einem Eßlöffel voll Wasser eine halbe Stunde geweicht, dann in zwei Eßlöffel voll Wasser aufgelöst; eine Tasse pulverisirter Zucker wird dazu gegeben.

Goldener Guß.

Ein feiner und schöner Guß kann gemacht werden, wenn man die Dotter der Eier statt des Weißen gebraucht. Man verfährt dabei gerade so, wie bei dem andern Guß; dieser wird eben so leicht hart werden. Er paßt besonders zu Orangenkuchen, weil ein reicher Farbeffect dadurch hervorgebracht wird, der manchen Leuten sehr gefällt.

Brod- oder aufgegangener Kuchen.

Zwei Tassen voll aufgegangener Teig; es werden hineingeschlagen zwei Drittel Tassen Butter und zwei Tassen Zucker, diese vorher zusammen schäumig verrührt, drei gut verschlagene Eier, ein Theelöffel knapp voll Soda, in zwei Eßlöffeln voll Milch aufgelöst, eine halbe Muskatnuß gerieben, ein Eßlöffel voll Zimmt, ein Theelöffel voll Nelken, eine Tasse Rosinen. Man mengt Alles gut zusammen, das geschlagene Eiweiß und die Rosinen zuletzt, dann wird die Masse noch einige Minuten tüchtig geschlagen. Jetzt wird sie in mit Butter ausgestrichene

Backpfannen gethan, und man läßt sie noch eine halbe Stunde zum Aufgehen stehen. Diesen Kuchen backt man in einem mäßig heißen Ofen. Ein halbes Glas Brandy, wenn man es gerade hat, verbessert den Kuchen.

Frucht-Kuchen. (Vorzüglich.)

(Fruit Cake.)

Drei Pfund trockenes Mehl, ein Pfund frische Butter, ein Pfund Zucker, drei Pfund ausgekernte Rosinen, zwei Pfund Korinthen, drei Viertel Pfund süße, blanchirte Mandeln, ein Pfund Citronat, zwölf Eier, ein Eßlöffel voll Nelkenpfeffer, ein Theelöffel voll Nelken, zwei Eßlöffel voll Zimmet, zwei Muskatnüsse, ein Weinglas voll Wein, ein Weinglas voll Brandy, eine Kaffeetasse voll Molasses, mit den Gewürzen darin; dies letztere wird heiß gemacht, aber nicht bis zum Siedepunkt, die Eier sind tüchtig zu schlagen, die Frucht wird zuletzt allmählig hinein gerührt, und auch ein Theelöffel voll Soda, in einem Eßlöffel voll Wasser aufgelöst. Die Frucht wird vorher mit Mehl bestreut, und wenn nöthig, sollte auch nachher noch Mehl zu dem Teige gerührt werden. In die Backpfanne wird ein mit Butter bestrichener Papierbogen gelegt. Eine Schicht Citronat kommt zuerst hinein, dann eine Lage der Mischung, dann wieder von Citronat, dann wieder von der Mischung und so fort, bis die Pfanne beinahe voll ist. Dann backt man drei bis vier Stunden, je nach der Größe des Kuchen, in einer mäßigen aber beständigen Ofenhitze, und läßt sie im Backofen, bis dieser allmählig abkühlt. Wenn der Kuchen kalt ist, wird ein Zucker-Guß darüber gemacht. Der Kuchen wird noch besser, wenn man drei Theelöffel voll Backpulver dazu giebt. Dies ist ein gutes Recept zu einem Hochzeitkuchen.

Frucht-Kuchen nach Maß.

Zwei Theelöffel knapp voll Butter, drei Tassen voll brauner Zucker, sechs Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen, ein Pfund Rosinen, ausgekernt, eines von Korinthen, gewaschen und getrocknet, und ein halbes Pfund Citronat, in dünne Streifen geschnitten; auch eine halbe Tasse Koch-Molasses und eine halbe Tasse saure Milch. Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann giebt man eine halbe, geriebene Muskatnuß, einen Theelöffel voll gemahlenen Zimmt und einen Theelöffel voll Muskatblüthe dazu, darauf den Molasses und die saure Milch. Alles wird gut verrührt; die geschlagenen Eidotter und ein Weinglas voll Brandy werden dann dazu gegeben, wieder gerührt, und vier Tassen voll Mehl, abwechselnd mit Einweißschaum, kommen dann hinzu. Nun wird ein kleiner Theelöffel voll Soda aufgelöst und hinein gerührt. Die Rosinen, Korinthen und das Citronat werden mit zwei aufgehäuften Löffeln voll Mehl gemischt und dann zu dem

Ganzen gerührt. Man streicht zwei mäßig große Backpfannen gut mit Butter aus, legt mit Butter bestrichenen Papier hinein und backt die Kuchenmasse in nicht zu heißem Ofen zwei Stunden. Man läßt die Kuchen in den Pfannen erkalten, dann legt man sie in ein verdecktes Blechgeräth oder läßt sie, fest zugedeckt, in den Pfannen. Es giebt kein besseres Recept.

— M r s . S . A . C a m p , Grand Rapids, Mich.

Weißer Frucht-Kuchen.

Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, eine Tasse süße Milch, zwei und eine halbe Tasse Mehl, das Weiße von sieben Eiern, zwei Theelöffel flach voll Backpulver, je ein Pfund von ausgetrennten Rosinen, Feigen und blanchirten Mandeln, nebst einem halben Pfund Citronat, Alles fein verhackt. Ehe man die Frucht zugeibt, muß der Teig gut gerührt werden; auch kommt etwas Citronen-Extract daran. Vor dem Gebrauch des Mehles wird dieses mit dem Backpulver gut vermischt; und auch über die trockene Frucht wird erst etwas Mehl gestreut vor dem Zumischen. Der Kuchen wird zwei Stunden langsam gebacken, und dann mit einem Splitter versucht, ob er gar ist. Eine Tasse voll geriebene Kokosnuß macht diesen Kuchen noch besser.

Molasses Frucht-Kuchen.

Eine Theetasse voll Butter, eine Theetasse voll brauner Zucker, gut zusammen gewirkt; zunächst zwei Theetassen voll Koch-Molasses, eine Tasse voll Milch mit einem Theelöffel voll Soda darin aufgelöst; ein Eßlöffel voll Ingwer, ein Eßlöffel voll Zimmt und ein Theelöffel voll Nelken, auch etwas geriebene Muskatnuß. Nun giebt man vier gut geschlagene Eier dazu und fünf Tassen gesiebtes Mehl, oder genug um den Teig steif zu machen. Eine Tasse Rosinen und eine von Korinthen, mit Mehl durchstreut, werden zuletzt hinein gethan. Dies wird in einem nur mäßig heißen Ofen gebacken. Dieser Kuchen hält sich, gut zugedeckt, sechs Monate.

Schwamm-Kuchen.

(Sponge Cake.)

Das Weiße und Gelbe von sechs Eiern wird gesondert geschlagen. Zu den schaumig verrührten Dottern giebt man zwei Tassen voll feinen Zucker, und rührt dann noch fünf bis zehn Minuten, worauf man zwei Eßlöffel voll Milch oder Wasser, eine Prise Salz und irgend ein Extract dazu fügt. Nun giebt man einen Theil des weißen Eierschaumes zu, dann zwei Tassen Mehl, wohinein zwei Theelöffel voll Backpulver gesiebt wurden. Dieses wird allmählig mit den anderen Theilen gemischt, durch langsame, leichtes Rühren, nur genug, um Alles gut

zu vermengen, zuletzt giebt man den Rest des Eierschaumes zu. Die Blechpfannen werden mit gut eingeschiertem Papier belegt und zu zwei Dritteln aufgefüllt.

Weißer Schwamm-Kuchen.

Das Weiße von fünf Eiern, eine Tasse Mehl, eine Tasse Zucker, ein Theelöffel voll Backpulver, Vanilla-Extract wird in einem heißen Ofen gebacken.

Mandel-Schwamm-Kuchen.

Die Zuthat von Mandeln macht diesen Kuchen weit delikater, als die gewöhnliche Sorte. Man siebt zuerst ein Pint feines Mehl, brüht dann in siedendem Wasser zwei Unzen süße und zwei Unzen bittere Mandeln ab, wobei man das heiße Wasser erneuert, wenn nöthig; nachdem die Häute herunter sind, wäscht man die gemischten süßen und bitteren Mandeln in kaltem Wasser; dann trocknet man sie ab und verstößt sie (einzeln) zu ganz feiner Masse; zu dieser giebt man nach und nach Wasser oder Eiweiß, und setzt sie an einen kühlen Ort. Nun werden zehn Eier gut verschlagen, Weißes und Gelbes, jedes für sich, dann zusammengerührt, bis es eine glatte, dickliche Mischung giebt, worauf man allmählig und abwechselnd zwei Tassen feinen Zucker und die gestoßenen Mandeln dazu rührt. Zuletzt wird das Mehl, bei leichtem und langsamem Rühren, wie bei anderen Schwammkuchen, in die Oberfläche des Teiges gemengt. Eine tiefe, vierkantige Pfanne wird mit Butter gut bestrichen und die Mischung behutsam hineingegeben; darauf wird der Kuchen in den Ofen gesetzt und so lange gebacken, bis er recht hoch gestiegen ist; nachdem er erkaltet ist, wird ein einfacher Guß, mit Rosenwasser darin, darüber gemacht oder ein Mandeln-Guß. Man sollte immer mit süßen Mandeln auch bittere gebrauchen, denn ohne letztere schmeckt man die süßen Mandeln wenig oder gar nicht, obgleich sie immer den Teig reicher machen.

Mit dem Mehl mischt man zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver.

Altmodischer Schwamm-Kuchen.

Zwei Tassen gesiebter weißer Zucker, zwei Tassen Mehl, vor dem Sieben gemessen, zehn Eier. Die Dotter und der Zucker werden zusammen verrieben, bis sie recht schaumig sind, und eine Prise Salz dazu gegeben. Das Eiweiß wird zu recht steifem Schnee geschlagen und dann leicht mit dem Mehl verrührt, mit etwas Citronen-Extract versehen und mit dem Uebrigen vermengt. Der Kuchen wird dann langsam etwa fünfundvierzig Minuten gebacken, in mäßig heißem Ofen. Zwei große Theelöffel voll Backpulver machen diesen Kuchen noch besser.

Citronen-Schwamm-Kuchen.

Mit einer flachen Tasse voll Mehl siebt man einen knappen Theelöffel voll Backpulver durch. Darauf reibt man das Gelbe einer Citronenschale ab. Man trennt die Dotter von vier Eiern von dem Weißen. Nun mischt man eine kleine Tasse voll weißen Zucker mit dem Eigelb, verrührt dies rahmig, worauf man die geriebene Citronenschale und einen Eßlöffel voll der Citronensäure zugiebt. Alles wird nun geschlagen, bis es dick und rahmig ist, dann wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darauf mengt man leicht und rasch, ohne Schlagen, ein Drittel des Mehls mit den Dottern, dann ein Drittel des Weißen, mehr Mehl und Eierschaum, bis Alles verbraucht ist. Die Art des Mischens muß sehr leicht sein, indem man eher in den Teig schneidet, als ihn schlägt; das Schlagen der Eier macht sie leicht, aber das starke Schlagen des Teiges macht ihn zähe. Man backt, bis man einen Strohhalm nach dem Probiren rein wieder herausziehen kann.

Dieser Kuchenteig ist besonders gut bei Charlotta Russe zu gebrauchen, da er so sehr leicht und porös ist.

Einfacher Schwamm-Kuchen.

Die Dotter von vier Eiern werden mit zwei Tassen feinem pulverisirtem Zucker geschlagen. Dann rührt man allmählig eine Tasse gesiebtes Mehl dazu und das Weiße der vier Eier zu steifem Schnee geschlagen; darauf noch eine Tasse gesiebtes Mehl, mit welchem zwei Theelöffel voll Backpulver vermengt wurden, und zuletzt eine kleine Tasse voll kochendes Wasser, ganz allmählig wenig zur Zeit dazu gegeben. Darauf fügt man Salz und irgend einen Extract zu, und wie dünn die Mischung auch erscheinen mag, soll doch nicht mehr Mehl dazu kommen. Man backt in flachen Blechpfannen.

Braut-Kuchen.

Eine kleine Tasse Butter wird mit drei Tassen Zucker rahmig gerührt, und darauf giebt man eine Tasse Milch und das geschlagene Weiße von zwölf Eiern dazu, siebt dann drei Eßlöffel voll Backpulver in eine Tasse Maisstärke und drei Tassen durchgesiebtes Mehl, und vermengt dies allmählig mit dem Uebrigen, welchem auch etwas Extract zugegeben ward. Alles wird gut durchgeschlagen, dann in Blechpfannen, die mit Butter bestrichen und auch noch mit befettetem Papier belegt wurden, gebacken. Ein schöner weißer Kuchen, dem man einen Guß geben soll. Man kann das Doppelte der Bestandtheile gebrauchen, wenn man den Kuchen größer haben will.

Englischer Pfund-Kuchen.

Ein Pfund Butter, ein und ein Viertel Pfund Mehl, ein Pfund gestoßener Sutzucker, ein Pfund Korinthen, neun Eier, zwei Unzen verzuckerte Schalen, eine

halbe Unze Citronat, eine halbe Unze süße Mandeln, auch nach Belieben ein wenig gestoßene Muskatblüthe. Die Butter wird rahmig verrührt, dann wird der Zucker zugegeben nebst den gut verschlagenen Eidottern, darauf folgen das Mehl, die Korinthen, die candirten Schalen, welche in dünne Stückchen zu verschneiden sind, und die blanchirten und gehackten Mandeln. Alles dies wird gut vermengt, das Eiweiß wird steif geschlagen und ebenfalls leicht dazu gerührt, bis es sich mit den andern Theilen gut vermischt. Die Masse wird zwanzig Minuten gerührt, dann in runder Blechform, die mit Butter bestrichenen und mit ebenfalls eingefetteten Papierstreifen am Boden und an den Seiten belegt ward, zwei bis zwei ein halb Stunden gebacken. Der Ofen muß gut heiß sein, wenn der Kuchen erst eingeschoben wird, sonst sinken die Korinthen alle in den unteren Theil des Kuchens. Meistens wird der Mischung ein Glas Wein zugegeben, doch ist dies kaum nöthig, da man den Kuchen auch ohne Wein sehr reich finden wird.

Einfacher Pfund-Kuchen.

Dies ist das wohlbekannte Recept, welches unsere Mütter gebrauchten, und der danach gemachte Kuchen kann Wochen lang gehalten werden in einem irdenen Topfe wohl zugedeckt, und wenn man ihn vor dem Zudecken mit in Brandy getauchtem Briefpapier belegt.

Ein Pfund Butter wird mit einem Pfund Zucker rahmig verrührt, nachdem man auch die gut geschlagenen Dotter von zwölf Eiern, eine geriebene Muskatnuß, ein Glas Wein und ein Glas Rosenwasser dazu gegeben hat. Dann wird ein Pfund gesiebtes Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzugefügt. Man backt zu einem hübschen, hellen Braun.

Kokosnuß-Pfund-Kuchen.

Eine halbe Tasse voll Butter, zwei Tassen voll Zucker, eine Tasse voll Milch und fünf Eier, gut verschlagen, ein Theelöffel voll Soda und zwei von cream of tartar, die in vier Tassen gesiebtes Mehl verrührt werden, Butter und Zucker werden schaumig gerührt, dann werden die geschlagenen Dotter zugethan, darauf die Milch, das steife Eiweiß, zuletzt allmählig das Mehl. Nachdem Alles gut vermengt ist, giebt man eine kleine geriebene Kokosnuß dazu. Die Kuchenpfannen werden mit Papier belegt, das man vorher mit Butter bestrichen hat, und dann etwas mehr als halb mit der Mischung angefüllt. Man backt in einem mäßig heißen Ofen. Ueber den Kuchen breitet man oben auf einen dünnen Guß, welchen man dick mit geriebener Kokosnuß bestreut.

Citronat-Pfund-Kuchen.

Zwei Tassen Butter werden schaumig verrührt, und dann werden die folgenden Theile eins nach dem andern zugegeben: Ein Pint feiner Zucker, ein Quart Mehl,

ein Theelöffel voll Salz, acht Eier, Gelbes und Weißes separat geschlagen, und ein Weinglas voll Brandy; zuletzt giebt man ein Pfund Citronat in kleine Streifen geschnitten und in Mehl gewälzt, dazu. Zwei Kuchenpfannen werden mit Papier, welches mit Butter bestrichen ward, ausgelegt, und der Teig wird hineingeschüttet; er wird dann in einem mäßig heißen Ofen ungefähr fünfundvierzig Minuten gebacken.

Citronat-Kuchen.

Drei Tassen weißer Zucker mit einer Tasse Butter schaumig gerührt; eine Tasse süße Milch, sechs Eier, Weißes und Gelbes jedes für sich geschlagen, ein Theelöffel voll Vanilla- oder Citronen-Extract, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver mit vier Tassen und einer halben voll Mehl durchgeseibt. Eine Tasse und eine halbe voll Citronat, dünn geschnitten und mit Mehl bestreut. Dies wird zu zwei Kuchen vertheilt und in Pfannen gebacken, die mit eingefettetem Papier belegt waren.

Citronen-Kuchen.

Drei Theetassen voll Zucker, eine Tasse voll Butter, fünf Eier, ein knapper Theelöffel voll Soda in einer Tasse voll süßer Milch aufgelöst, die geriebene Schale und der Saft einer Citrone, der Saft zu allerlezt dazu gegeben. Dies wird in flachen Pfannen gebacken, und wenn kalt, mit Citronenguß bedeckt, und in viereckige Stücke geschnitten.

Delikater Kuchen.

Eine Tasse Maisstärke, zwei Tassen Zucker, eine Tasse süße Milch, zwei Tassen Mehl, das Weiße von 7 Eiern, Butter und Zucker werden schaumig verrieben; ein Theelöffel voll cream tartar wird mit dem Mehl und der Stärke vermischt, und ein halber Theelöffel voll Soda mit der süßen Milch. Soda und Milch werden zu dem Zucker und der Butter gerührt, dann das Mehl und zuletzt das Eiweiß, irgend ein Extract wird auch zugegeben. Dies macht immer einen vortrefflichen Kuchen.

Silber-Kuchen, ebenfalls delikat.

Das Weiße von sechs Eiern, eine Tasse süße Milch, zwei Tassen voll Zucker, zwei Drittel einer Tasse Butter, Extract und zwei Eßlöffel voll Backpulver. Zucker und Butter werden rahmig verrührt, dann kommt Milch und Extract dazu, ein Theil des Mehles, das geschlagene Eiweiß, darauf der Rest des Mehles. Man backt recht sorgfältig in Blechen, die mit weißem, mit Butter bestrichenem Papier ausgelegt sind.

Wenn man zu manchen feinen Kuchen nur das Weiße der Eier gebraucht, so kann man das Gelbe benutzen zu Rühreiern, oder über dünne Scheiben von Rauchfleisch.

Gold-Kuchen.

Nachdem man eine und eine halbe Tasse Butter mit zwei Tassen Zucker schaumig gerührt hat, giebt man die gut geschlagenen Dotter von zwölf Eiern dazu, dann vier Tassen voll gesiebtes Mehl und einen Theelöffel voll Backpulver, auch Citronen-Extract. Die Backpfannen werden mit gut eingefettetem Papier belegt, und der Kuchen muß recht vorsichtig eine Stunde gebacken werden.

Gold- oder Citronen-Kuchen.

Zwei Tassen Zucker, eine halbe Tasse Butter, die Dotter von sechs Eiern und ein ganzes Ei; die geriebene Schale und der Saft von einer Citrone oder Orange; ein halber Theelöffel voll Soda, in einer halben Tasse süßer Milch aufgelöst; vier Tassen gesiebtes Mehl, zweimal gesiebt. Butter und Zucker werden rahmig verrieben, dann giebt man die geschlagenen Eier und das Mehl dazu und schlägt die Masse noch einige Minuten. Zuletzt wird die Citrone oder Orange hinzugehan, und nach dem Backen kann man den Kuchen mit einem Guß versehen.

Dieses macht einen hübscheren Citronen-Kuchen, als wenn das Eiweiß mit gebraucht wird.

Schnee-Kuchen. (Röstlich.)

Ein Pfund Arrowroot, ein Viertel Pfund gestoßener weißer Zucker, ein halbes Pfund Butter, das Weiße von sechs Eiern, Essenz von Mandeln, Citronen oder Vanilla, nach Belieben. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Arrowroot rührt man allmählig dazu, dann schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee und schlägt diesen mit den anderen Theilen zwanzig Minuten; die gewählte Essenz wird dann zugegeben und der Kuchen in eine mit Butter bestrichene Form oder Pfanne gethan, dann eine Stunde oder eine und eine halbe Stunde gebacken. Dies ist ein echt schottisches Recept.

Marmor-Kuchen.

Der weiße Theil. Das Weiße von vier Eiern, eine Tasse weißen Zucker, eine halbe Tasse Butter, eine halbe Tasse süße Milch, zwei Theelöffel voll Backpulver, ein Theelöffel voll Vanilla oder Citronen und zwei Tassen und eine halbe gesiebtes Mehl.

Der dunkle Theil. Vier Eidotter, eine Tasse brauner Zucker, eine halbe Tasse Koch-Molasses, eine halbe Tasse Butter, eine halbe Tasse saure Milch, ein Theelöffel voll gemahlene Nellen, ein Theelöffel voll Zimmet, ein Theelöffel voll Muskatblüthe, eine geriebene Muskatnuß, ein Theelöffel voll Soda, das Soda wird in etwas Milch aufgelöst und der Masse beigelegt, nachdem schon ein Theil des Mehles dazu kam, eine und eine halbe Tasse gesiebtes Mehl.

In eine Kuchenform, gut mit Butter eingeschmiert, wird von diesen beiden Mischungen abwechselnd ein Löffel voll gegeben, erst von dem hellen Theil, dann von dem dunklen und so fort. Man muß es so damit einrichten, daß der Kuchen ein dem Marmor ähnliches Aussehen erhält.

Vorzüglicher Laib-Kuchen.

Zwei Tassen Butter, drei Tassen Zucker, zwei kleine Tassen Milch, sieben Tassen gesiebtes Mehl, vier Eier, das Gelbe und Weiße separat geschlagen, eine Theetasse voll ausgefernte Rosinen; eine Theetasse voll gut gewaschene und getrocknete Korinthen, eine Theetasse voll fein verschnittenes Citronat, ein Eßlöffel voll gemahlener Zimmt, ein Theelöffel voll Muskatblüthe, ein Theelöffel voll Soda und eine Theetasse voll Hefe, zu Hause bereitet.

Ein Theil der Butter wird mit Milch gewärmt, ein Theil des Mehls und die Hefe wird dazu gegeben und dann giebt man Zeit zum Aufgehen, darauf thut man ein Weinglas voll Wein oder Brandy daran mit den andern Bestandtheilen. Der Teig wird nun in mit Butter gut ausgestrichene Kuchenpfannen gelegt und wieder zum Aufgehen hingestellt; nachdem dies stattgefunden hat, läßt man die Kuchen l a n g s a m zwei Stunden backen.

Französischer Schocolade-Kuchen.

Das Weiße von sieben Eiern, zwei Tassen Zucker, zwei Drittel Tasse Butter, eine Tasse Milch, drei Tassen Mehl und drei Theelöffel voll Backpulver. Der Theil des Kuchens, welcher mit Schocolade gemischt wird, erhält im Uebrigen ganz dieselbe Zubereitung, wie eben angegeben; nur werden diesem die Eidotter und eine Tasse voll geriebene Schocolade beigelegt. Der Kuchen wird in Schichten gebacken, abwechselnd eine helle und eine dunkle Lage, dazwischen wird ein Custard gestrichen, bereitet aus zwei Eiern, einem Pint Milch, einer halben Tasse Zucker, einem Eßlöffel voll Mehl oder Maisstärke; wenn dies kühl ist, giebt man zwei Theelöffel voll Vanilla- oder Citronen-Extract dazu. Ein feiner Kuchen.

Schocolade-Kuchen No. 1.

Eine Tasse Butter und zwei Tassen Zucker rahmig verrührt, mit den Dottern von fünf Eiern dazugegeben, die vorher schon gut durchgeschlagen waren. Dann wird noch dazu gerührt eine Tasse Milch, das Weiße von zwei Eiern, zu steifem Schaum geschlagen; darauf giebt man noch drei Tassen und eine halbe gesiebtes Mehl dazu, vermengt mit zwei aufgehäuften Theelöffeln voll Backpulver. Wird auf Schichtkuchen-Blechen gebacken.

M i s c h u n g z u m F ü l l e n . Das noch übrige Weiße von drei Eiern schlägt

man bis es sehr steif ist, zwei Tassen voll Zucker werden gekocht, bis der Zucker fast candirt ist oder bis er Faden zieht und beinahe spröde wird; man nimmt dies heiß vom Feuer und gießt es langsam zu dem Eiweiß, welches während dem rasch geschlagen wird; nun giebt man dazu eine halbe Tafel Schokolade, gerieben, und einen Theelöffel voll Vanilla-Extract. Wenn dieses nach längerem Rühren erkaltet ist, breitet man es über die Oberflächen der einzelnen Schichten und zuletzt auch über die Seiten. Dies ist der *Prämiu*-Kuchen in seiner Art.

Schokolade-Kuchen No. 2.

Eine halbe Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, drei Viertel Tasse süße Milch, zwei und eine halbe Tassen Mehl, das Weiße von acht Eiern, ein Theelöffel voll cream tartar, ein halber Theelöffel voll Soda; in flachen Pfannen zu backen.

Zu dem Guß. Das Weiße von drei Eiern, drei Eßlöffel voll Zucker und ein Eßlöffel voll geriebene Schokolade (Conditors) zu jedem Ei. Der Kuchen wird schichtweise zusammengelegt, mit dem Zuckerguß dazwischen, dann wird auch die oberste Schichte mit dem Guß überzogen.

Kokosnuß-Kuchen.

Drei Viertel einer Tasse Butter wird mit zwei Tassen weißem Zucker rahmig verrührt, dann giebt man eine Tasse süße Milch dazu, vier Eier, von welchen das Gelbe und das Weiße separat geschlagen ward; die Dotter rührt man zuerst an die Butter und den Zucker, dann das Weiße und etwas Vanilla-Extract. Darauf vermengt man drei gehäufte Theelöffel voll Backpulver mit drei Tassen voll gesiebtem Mehl und giebt dies zuletzt dazu, worauf die Kuchen in Schichtkuchen-Pfannen gebacken werden.

Zur Fülle. Es wird ein Schaumguß gemacht von dem Schnee drei geschlagener Eier, (das Weiße allein), mit einer Tasse voll pulverisirtem Zucker recht steif verarbeitet. Wenn die Kuchen gar gebacken und abgekühlt sind, breitet man eine dicke Lage von diesem Guß über jeden Kuchen und bestreut auch jeden sehr reichlich mit geriebener Kokosnuß.

Kuchen mit Kokosnuß und Mandeln.

Zwei und eine halbe Tasse feiner Zucker, vier volle Tassen präparirtes Mehl, das Weiße von sieben Eiern, steif geschlagen, eine kleine Tasse Milch, mit einer kleinen Prise Soda, eine geriebene Kokosnuß, ein halber Theelöffel voll Muskatnuß, der Saft und die halbe geriebene Schale einer Citrone. Zucker und Butter werden schaumig gerührt, Citrone und Muskatnuß zugegeben, dann auch allmählig und abwechselnd, der Eierschnee und das Mehl. Zuletzt rührt man leicht und rasch die geriebene Kokosnuß hinein. In Schichtkuchen-Pfannen zu backen.

Zur Fülle. Ein Pfund süße Mandeln, das Weiße von vier Eiern, steif geschlagen, eine gehäufte Tasse voll feiner Zucker, zwei Theelöffel voll Rosenwasser. Die Mandeln werden blanchirt (in heißem Wasser abgebrüht und abgezogen), dann läßt man sie kalt und trocken werden. Man stößt sie in einem Wedgewood Mörser, von Zeit zu Zeit von dem Rosenwasser hinzugebend. Ungefähr zwei Duzend behält man zurück, um sie für die obere Fläche des Kuchens zu spalten und zu zerschneiden. Die zerstoßenen Mandeln rührt man in den Guß, nachdem dieser steif ist, breitet diesen zwischen den abgekühlten Kuchenschichten aus; macht die oberste Lage etwas dicker, und legt sie schwer oben auf. Wenn der Guß schon etwas steif wurde, steckt man die Mandelstücke dicht hinein. Zum Hartwerden setzt man das Ganze in den Backofen, giebt aber Acht, daß es sich nicht bräunt.

Kaffee-Kuchen.

(Coffee Cake.)

Eine Tasse brauner Zucker, eine Tasse Butter, zwei Eier, eine halbe Tasse Molasses, eine Tasse starker, kalter Kaffee, ein Theelöffel voll Soda, zwei Theelöffel voll Zimmt, ein Theelöffel voll Nelken, eine Tasse voll Rosinen oder Korinthen und fünf Tassen gesiebtes Mehl. Man giebt die Rosinen, vermengt mit ein wenig Mehl zulezt dazu; und backt den Kuchen ungefähr eine Stunde.

Feder-Kuchen.

(Feather Cake.)

Ein Ei, eine Tasse Zucker, ein Theelöffel voll kalte Butter, eine halbe Tasse Milch, ein und eine halbe Tasse Mehl, ein Theelöffel voll cream of tartar, ein halber Theelöffel voll Soda. Man ißt diesen guten, einfachen Kuchen während er frisch ist. Man giebt noch dazu, einen Löffel voll Brei von trocknen Aepfeln oder Pfirsichmarmelade, einen Löffel voll Gelee, dieselbe Masse von Citronen-Extract, Muskatnuß, Zimmt, Nelken und Nelkenpfeffer, (alle Gewürze gemahlen). Oder man kann auch als Abwechslung eine halbe Tasse Rosinen dazu geben.

Wahl-Kuchen.

(Election Cake.)

Drei Tassen Milch, zwei Tassen Mehl, eine Tasse Hefe. Dieses rührt man zu einem Teig und läßt es über Nacht stehen, des Morgens fügt man dazu zwei Tassen Zucker, zwei Tassen Butter, drei Eier, eine halbe Muskatnuß, einen Eßlöffel voll Zimmt, ein Pfund Rosinen und ein Viertelpint Brandy. Bei diesem Kuchen zieht man braunen Zucker dem weißen vor. Der Kuchen wird dadurch

verbessert, daß man einen halben Theelöffel voll Soda, in einem Eßlöffel voll Milch aufgelöst, dem Backwerke am Morgen zufügt. Der Kuchen soll, ehe er gebacken wird, in den mit Butter bestrichenen Pfannen gut aufgehen.

Rahm-Kuchen.

(Cream Cake.)

Vier Eier, das Weiße und Gelbe separat geschlagen, zwei Theetassen Zucker, eine Tasse süßen Rahm, zwei gehäufte Tassen Mehl, ein Theelöffel voll Soda. Ehe man das Mehl siebt, mischt man zwei Theelöffel voll cream of tartar darunter. Man giebt das Eiweiß dazu, gerade ehe das Mehl hinein kommt und rührt das Letztere glatt hinein, ohne den Teig zu schlagen.

Goldener Rahm-Kuchen.

(Golden Cream Cake.)

Man schlägt die Dotter von acht Eiern möglichst schaumig. Giebt dazu zwei Tassen Zucker, eine Prise Salz, drei Theelöffel voll Backpulver gut versiebt mit drei Tassen Mehl. Man backt den Kuchen in drei Schichtkuchen-Blechen. Man macht einen Guß von dem Weißen von drei Eiern und von einem Pfund Zucker, streicht den Guß zwischen die Kuchen und bestreut jede Schicht dick mit geriebener Kokosnuß. Dieses ist ein ausgezeichnete Kuchen wenn vorsichtig zubereitet.

Frucht-Kuchen aus getrockneten Aepfeln.

Man nimmt genug kaltes Wasser um drei Tassen voll trockener Aepfel aufzuweichen und läßt sie über Nacht stehen. Am Morgen verhackt man die Aepfel, stellt sie nebst drei Tassen Molasses auf das Feuer und kocht sie bis sie beinahe weich sind. Dann giebt man eine Tasse gute Rosinen (ohne Samen womöglich) dazu und läßt alles noch mal aufkochen. Wenn es kalt ist, fügt man noch drei Tassen Mehl, eine Tasse Butter, drei Eier und einen Theelöffel voll Soda dazu, und backt den Kuchen in gleichmäßiger Hitze. Diese Masse giebt zwei große Pfannen voll. Man kann die Rosinen weglassen und kann auch Gewürz dazu geben. Dieses ist kein theurer, doch ein guter Kuchen.

Kuchen ohne Eier.

Man rührt schaumig eine Theetasse Butter mit drei Theetassen Zucker und giebt dazu ein Pint gesiebtes Mehl. Man nimmt ein Pfund ausgefernte, gehackte Rosinen, vermengt sie mit einem Pfund gesiebttem Mehl, mischt es in die andere Masse und fügt noch dazu: einen Theelöffel voll Muskatnuß, eben so viel

von Zimmt und zuletzt ein Pint dicken sauren Rahm oder Milch, in welchem man einen Theelöffel voll Soda aufgelöst hat. Der Kuchen wird gleich gebacken in einem mäßig heißen Ofen.

White Mountain Kuchen No. 1.

Zwei Tassen Zucker, zweidrittel Tasse Butter, das Weiße von sieben Eiern, gut geschlagen, zweidrittel Tasse süße Milch, zwei Tassen Mehl, eine Tasse Mais-Stärke, zwei Theelöffel voll Backpulver. Man backt den Kuchen in Schichttorten-Pfannen.

Guß: Das Weiße von drei Eiern und etwas Zucker zusammen geschlagen, bis es ziemlich steif ist; man bestreicht den Kuchen damit, streut geriebene Kokosnuß darauf, legt einen Kuchen auf den andern, bestreicht das Äußere mit dem Guß und streut auch geriebene Kokosnuß darauf.

White Mountain Kuchen No. 2.

Man schlägt drei Tassen Zucker und eine Tasse Butter schaumig, und wenn dieses gut gerührt ist, giebt man eine Tasse Milch dazu. Man schlägt zu steifem Schaum das Weiße von acht Eiern, und giebt die Hälfte davon zu den vorigen Zuthaten. In vier Tassen gesiebtes Mehl mischt man einen Eßlöffel voll Backpulver und rührt dieses in den Teig; man giebt Essenz und dann das übrige, zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Man backt den Kuchen in Schichten.

Als Fülle macht man einen Guß (icing) von vier Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, zwei Tassen feinem weißen Zucker und den Saft von einer halben Citrone. Man bestreicht jede Schicht des Kuchens dick mit dem Guß, legt eins auf das andere und bestreicht die Ober- und Seitenflächen gründlich mit dem Guß. Aus den Dottern, die man zu diesem Kuchen nicht verwendet, kann man einen Gewürzkuchen nach dem Recept „Goldener Gewürzkuchen“ machen.

Königin-Kuchen.

Man rührt gut zusammen, eine Tasse Butter und drei Tassen weißen Zucker. Giebt dazu die Dotter von sechs Eiern, eine Tasse Milch, zwei Theelöffel voll Vanille- oder Citronen-Extract und vermischt Alles. Mit vier Tassen Mehl vermengt man zwei gehäufte Theelöffel voll cream of tartar und siebt dieses vorsichtig in den Teig, immer den Teig rührend. Außerdem giebt man noch einen flachen Theelöffel voll Soda, in einem Eßlöffel voll warmen Wasser aufgelöst, in die Masse, vermengt die Zuthaten gründlich, und giebt dann vorsichtig das Eiweiß von sechs zu Schnee geschlagenen Eiern dazu. Man backt den Kuchen langsam. Nachdem das Eiweiß und das Soda in dem Kuchen sind, backt man ihn

gleich. Dieses Recept gebraucht man auch für Citronat-Ruchen, mit dem Unterschied daß hier das Citronat fehlt.

Engel-Ruchen.

(Angel Cake.)

Zu ein Wasserglas Mehl giebt man einen Theelöffel voll cream of tartar und siebt dieses fünfmal. Man siebt auch ein und ein halbes Glas pulverisirten Zucker; schlägt zu steifem Schnee das Weiße von elf Eiern, rührt den Zucker allmählig und sehr vorsichtig in das Eiweiß und giebt drei Theelöffel voll Vanilla-Extract dazu. Hierauf folgt das Mehl und man rührt jetzt rasch, doch ganz leicht. Man gießt die Masse in eine reine, glänzende blecherne Ruchenform, welche weder ausgestrichen noch mit Papier belegt wird. Man backt den Ruchen gleich in einem mäßig heißen Ofen ungefähr vierzig Minuten, ihn erprobend mit einem Besenreis. Wenn der Ruchen fertig ist, läßt man ihn in der Pfanne, stülpt sie so um, daß die Seiten der Pfanne auf zwei Untertassen ruhen. Die Luft kann auf diese Weise ganz um den Ruchen kommen. Dieses ist das beste Recept von verschiedenen, die probirt wurden. Ein ausgezeichnete Ruchen.

Washington Laibkuchen.

(Washington Loaf Cake.)

Drei Tassen Zucker, zwei knappe Tassen Butter, eine Tasse saure Milch, fünf Eier, und ein Theelöffel voll Soda. Drei Eßlöffel voll Zimmt, eine halbe geriebene Muskatnuß, zwei Tassen Rosinen, eine von Corinthen und vier Tassen gesiebtes Mehl. Man vermenget wie gewöhnlich und giebt die trocknen Beeren mit Mehl bestreut, zuletzt dazu. Man belegt die Pfanne mit Papier, gut mit Butter bestrichen; dieser Ruchen nimmt länger zum Backen als ein einfacher. Die Hitze im Ofen muß durchweg gleichmäßig gehalten werden.

Band-Ruchen.

(Ribbon Cake.)

Diesen Ruchen macht man nach dem Recept von Marmorkuchen, mit dem Unterschied daß man noch mal so viel von dem weißen Theil macht und diesen wieder in Hälften theilt. In den einen Theil rührt man ein wenig Cochenille, welches ihm eine hell rosa Farbe verleiht. Man backt in Schichtkuchenblech und wenn fertig, legt man erst den weißen, dann den dunklen und den rosa Ruchen oben auf die anderen mit einem Guß zwischen den Schichten. Dies ist ein prächtiger Ruchen. Wenn kühl, macht man einen Guß über den ganzen Ruchen.

Gold-Gewürz-Kuchen.

Dieser Kuchen läßt sich vorthailhaft machen, wenn man das Eiweiß in weißen Kuchen verwendet hat und die Dotter übrig geblieben sind. Man nimmt die Dotter von sieben Eiern, ein ganzes Ei, zwei Tassen braunen Zucker, eine Tasse Molasses, eine Tasse Butter, eine große Kaffeetasse voll saurer Milch, einen flachen Theelöffel voll Soda und fünf Tassen Mehl; einen Theelöffel voll gemahlene Melken, zwei Theelöffel voll Zimmt, zwei Theelöffel voll Ingwer, eine Muskatnuß und eine Prise spanischen Pfeffer. Man rührt Eier, Zucker und Butter tüchtig zusammen, ehe man den Molasses dazu fügt. Darauf giebt man Molasses, Mehl und Milch zu, rührt es gut zusammen und backt in einem mäßig heißen Ofen. Nach Belieben nimmt man auch zwei Tassen Rosinen, vermengt sie gut mit Mehl und fügt sie zuletzt in den Teig.

Mandel-Kuchen.

Eine halbe Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, vier Eier, eine halbe Tasse geschälte Mandeln — man gießt kochendes Wasser über die Mandeln und läßt sie darin stehen, bis die Schalen leicht abshlupfen — dünn geschnitzelt, einen halben Theelöffel voll Extract von bittern Mandeln, ein Pint Mehl, ein und einen halben Theelöffel voll Backpulver, ein Glas Brandy und eine halbe Tasse Milch. Man rührt Butter und Zucker schaumig, giebt ein Ei nach dem Andern dazu, jedes von drei bis vier Minuten mit dem Teig rührend, und mengt es zu dem übrigen, mit den Mandeln, dem Extract, dem Brandy und der Milch. Man rührt Alles in eine glatte Masse und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen zwanzig Minuten.

Rochester Gelee-Kuchen.

(Rochester Jelly Cake.)

Ein und eine halbe Tasse Zucker, zwei Eier, eine halbe Tasse Butter, dreiviertel Tasse Milch, zwei gehäufte Tassen Mehl mit einem Theelöffel voll cream of tartar und einen halben Theelöffel voll Soda, in der Milch aufgelöst. Die Hälfte der obigen Masse giebt man in eine kleine flache Pfanne und backt dies. In das Uebrige thut man einen Theelöffel voll Molasses, eine halbe Tasse Rosinen (verhackt) oder Corinthen, einen halben Theelöffel voll Zimmt, Melken, Melkenpfeffer, ein wenig Muskatnuß und einen Eßlöffel voll Mehl. Dieses wird in derselben Art Pfanne gebacken. Man legt die Schichten zusammen, mit Gelee dazwischen, während sie noch warm sind.

Fruchtschicht-Kuchen.

(Fruit Layer Cake.)

Dieses ist eine angenehme Neuerung in Kuchenbacken. Man nimmt eine Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter, ein und einhalb Tassen Mehl, eine halbe Tasse Wein, eine Tasse Rosinen, zwei Eier und einen halben Theelöffel Soda. Diese Zuthaten vermengt man mit derselben Vorsicht, als wenn es ein sehr reicher Kuchen wäre. Man backt ihn in drei Schichten und thut Guß dazwischen. Der Guß wird aus zwei Eiweiß, mit genug pulverisirtem Zucker, um den Guß dick zu machen, zubereitet. Nach Belieben legt man den Guß auf den Kuchen.

Geschlagener Rahm-Kuchen.

Eine Tasse Zucker und zwei Eßlöffel voll weicher Butter schaumig gerührt; dazu giebt man zwei gut geschlagene Eidotter, vier Eßlöffel voll Milch, ein wenig Extract und dann das, zu Schnee geschlagene, Eiweiß. Man vermischt einen Theelöffel cream of tartar und einen halben Theelöffel voll Soda in eine Tasse Mehl, siebt dieses in den Kuchenteig und rührt es vorsichtig um. Man backt den Kuchen in einer kleinen Bratpfanne (dripping pan). Wenn der Kuchen kühl ist, so hat man bereit ein Pint süßen Rahm, zu Schaum geschlagen, mit etwas Zucker und Vanille vermischt, und streicht dieses über den Kuchen, während er noch frisch ist. Der Rahm schlägt sich leichter, wenn er vorher auf das Eis gestellt wird.

Gerollter Gelee-Kuchen.

Drei Eier, eine Theetasse feiner Zucker, eine Theetasse Mehl; man schlägt die Eidotter schaumig und giebt den Zucker dazu, dann zwei Eßlöffel voll Wasser, eine Prise Salz und zuletzt rührt man das Mehl, in welches man einen gehäuften Theelöffel voll Backpulver gemischt hat, nach und nach dazu. Man backt den Kuchen in langen flachen Bisquitpfannen, mit Butter gut bestrichen. Man stülpt die Kuchen um, auf ein feuchtes Handtuch, welches über einem Backbrett liegt, bestreicht die Oberfläche mit Gelee und rollt die Kuchen auf, während sie noch warm sind.

Schicht-Kuchen zu schneiden.

(To cut Layer Cake.)

Schicht-Kuchen läßt sich immer besser aufschneiden, wenn man erst ein rundes Loch in die Mitte schneidet mit einem Messer oder mit einer blechernen Röhre; der Einschnitt soll ungefähr ein und ein viertel Zoll im Durchmesser haben. Dieses Verfahren verhindert das Krümeln des Kuchens beim Schneiden.

Wenn man eine Custard-Fülle für Schicht-Kuchen macht, so soll das Gefäß,

MRS. ANDREW JOHNSON.

MRS. ULYSSES S. GRANT

LUCY WEBB HAYES

MRS. HARRISON

LUCRETIA
RUDOLPH
GARFIELD.

MARY ARTHUR McELROY.

ROSE ELIZABETH CLEVELAND.

in welchem diese zubereitet wird, in einem anderen Gefäß, kochendes Wasser enthaltend, auf das Feuer gesetzt werden. Dieses verhindert das Anbrennen, welches den Wohlgeschmack zerstört.

Schicht-Gelee-Kuchen.

(Layer Jelly Cake.)

Fast irgend ein Recept für weiche Kuchen kann zu Gelee-Kuchen verwendet werden. Das Folgende ist vortrefflich: Eine Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter, drei Eier, eine halbe Tasse süße Milch, zwei Tassen Mehl, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver und Extract nach Belieben.

Um weißen delikaten Kuchen herzustellen, ist das Recept Silber-Kuchen ein sehr gutes; doch muß bei diesem Kuchen Vorsicht angewandt werden in der Hitze des Backofens, da dieser Kuchen sehr leicht sich bräunt. Er wird in Schichtkuchen-Pfannen gebacken, und wenn er fertig ist, kommt eine Füllung zwischen die Schichten.

Irgend eine der folgenden Anweisungen kann man als Fülle für diese Kuchen verwenden.

Fülle für Schicht-Kuchen.

No. 1. Rahmfülle.

Rahmfülle macht man mit einem Pint frischer Milch, zwei Eiern, drei Eßlöffeln voll gesiebttem Mehl (oder einer halben Tasse Maisstärke) und einer Tasse Zucker. Man setzt zwei Drittel der Milch auf den Ofen zum Kochen und in die andere rührt man Zucker, Mehl und Eier. Wenn die Milch kocht, rührt man das Ganze zusammen und läßt die Masse kochen, bis sie dick wie Custard ist; wenn kühl, giebt man Vanille-Extract dazu. Dieser Custard ist auch gut, wenn eine Tasse Hicorynuß-Kerne, fein verhackt, dazu gerührt wird. Man streicht die Fülle zwischen die Schichten des Kuchens. Man kann auch diese Fülle mit Eidotter allein zubereiten und das Weiße für den Kuchentheil aufheben.

No. 2. Eine andere Rahmfülle.

Eine Tasse pulverisirter Zucker, eine Vierteltasse heißes Wasser. Man läßt obiges gelind kochen, schlägt dann ein Eiweiß und mengt es in die Masse; wenn sie kühl ist, giebt man noch dazu: eine halbe Tasse gehackte Rosinen, eine halbe Tasse gehackte Wallnußkerne und einen Eßlöffel voll geriebene Kokosnuß.

No. 3. Ice Cream-Fülle.

Man mischt einen Guß wie folgt: drei Tassen Zucker, eine voll Wasser; man läßt Obiges kochen, bis es ein dicker, klarer Syrup ist, oder bis die Masse anfängt,

spröde zu werden. Dies gießt man sehr langsam, aber kochend heiß, über das gutgeschlagene Weiße von drei Eiern, immer stark rührend, und wenn Alles d'rin ist, schlägt man die Masse, bis sie kühl ist. Man giebt Citronen- oder Vanille-Extract dazu. Diese Fülle, zwischen die Schichten irgend eines weißen Schichtkuchens gestrichen, dient als Ice Cream-Kuchen.

No. 4. Apfelsfülle.

Saure Aepel schält man, schneidet sie in Scheiben, stellt sie auf den Ofen und giebt Zucker nach Belieben dazu. Wenn sie weich sind, nimmt man sie vom Ofen, reibt sie durch ein feines Sieb und giebt ein kleines Stück Butter dazu. Wenn kalt, streicht man die Masse zwischen die Schichten und bedeckt den Kuchen reichlich mit Zucker.

No. 5. Eine andere Apfelsfülle.

Eine Kaffeetasse voll Zucker, ein Ei, drei große Aepfel, gerieben, eine Citrone, gerieben, Saft und äußere Schale. Man rührt die Masse zusammen und kocht sie, bis sie ziemlich dick ist. Die Fülle soll kühl sein, ehe sie zwischen die Schichten gestrichen wird.

No. 6. Rahm-Zuckerguß. (Cream Frosting.)

Eine Tasse süßer, dicker Rahm, steif geschlagen, und wenig Zucker; man giebt dem Rahm durch Vanille ein Aroma. Man schneidet einen Kuchen durch, breitet die Fülle dazwischen aus und bedeckt ihn auch damit. Dieses schmeckt wie Charlotte Russe.

No. 7. Pfirsich-Rahmfülle.

Man schneidet Pfirsiche in dünne Scheiben oder verhackt sie und bereitet Rahm vor durch Schlagen und Versüßen mit Zucker. Man legt eine Schicht Pfirsiche zwischen die Schichten des Kuchens, beschüttet jede Schicht mit Rahm und bedeckt auch die Oberfläche damit. Bananen, Erdbeeren oder anderes Obst kann in dieser Art verwendet werden. Die Erdbeeren werden verdrückt und mit pulverisirtem Zucker dick bestreut.

No. 8. Schocoladerahm als Fülle.

Fünf Eßlöffel voll geriebene Schokolade, genug Rahm oder Milch, sie anzufeuchten, eine Tasse Zucker, ein Ei, ein Theelöffel voll Vanille-Extract. Man rührt die Zuthaten über dem Feuer, bis sie völlig vermischt sind; doch wird das Ei gut verschlagen, ehe man es hinzugiebt. Man rührt die Vanille dazu, nachdem man die Fülle vom Ofen genommen hat.

No. 9. Eine andere Schokolade-Fülle.

Das Weiße von drei Eiern, steif geschlagen, eine Tasse Zucker und eine Tasse geriebene Schokolade. Man streicht die Fülle zwischen die Schichten und oben drauf.

No. 10. Bananafülle.

Man macht einen Guß von zwei Eiweiß und von ein und einer halben Tasse Zucker (pulverisirt), streicht diese Masse auf die Schichten und belegt sie dann dick mit in Scheiben geschnittenen oder gehackten Bananen; diesem Kuchen kann man Vanille-Extract zugeben.

No. 11. Citronen-Geleefülle.

Man reibt die gelbe Schale von zwei Citronen ab und drückt den Saft aus. Zwei Tassen Zucker, die Dotter und das Weiße von zwei Eiern, separat geschlagen. Man rührt Zucker und Dotter zusammen, giebt das Eiweiß und darauf die Citronen dazu. Jetzt gießt man eine Tasse kochendes Wasser auf die Masse und rührt hinein zwei Eßlöffel voll gesiebtes Mehl, (das Mehl rührt man in einer halben Tasse Wasser an), einen Eßlöffel voll geschmolzene Butter und kocht diese Masse bis sie dick wird. Wenn sie kühl ist, streicht man sie zwischen die Kuchenschichten. Man kann auch Orangen anstatt Citronen gebrauchen. Eine andere Fülle aus Citronen (ohne Kochen) macht man aus der geriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen und dem Weißen von zwei Eiern, zu Schaum geschlagen, nebst einer Tasse Zucker.

No. 12. Orangen-Kuchenfülle.

Man schält zwei große Orangen, entfernt die Samen, hackt sie fein, giebt eine halbe geschälte Citrone, eine Tasse Zucker und das stark geschlagene Weiße von einem Ei dazu. Streicht diese Masse zwischen die Schichten von Silber-Kuchen.

No. 13. Feigenfülle.

Man nimmt ein Pfund Feigen, hackt sie fein und setzt sie in einen Tiegel auf den Ofen. Ueber die Feigen gießt man eine Theetasse Wasser und giebt eine halbe Tasse Zucker dazu. Man kocht Alles zusammen, bis es weich und glatt ist. Wenn die Fülle kalt ist, streicht man sie zwischen die Schichten.

No. 14. Fruchtfülle.

(Fruit Filling.)

Vier Eßlöffel voll sehr fein gehacktes Citronat, vier Eßlöffel voll fein gehackte Rosinen, eine halbe Tasse geschälte Mandeln, fein gehackt und auch ein

Viertelpfund fein gehackter Feigen. Man schlägt das Weiße von drei Eiern zu steifem Schnee, giebt eine halbe Tasse Zucker dazu und vermischt alle die anderen Zuthaten damit. Man thut die Fülle zwischen den Schichttuchen während er noch heiß ist, damit das Ei ein wenig gar wird. Dieses ist ein köstlicher Kuchen.

Custard- oder Rahm-Kuchen.

Man rührt zu einem Schaum zwei Tassen Zucker mit einer halben Tasse Butter; giebt dazu eine halbe Tasse Milch, in der man einen halben Theelöffel voll Soda aufgelöst hat. Man schlägt das Weiße von sechs Eiern zu steifem Schaum und giebt das zur Masse. Man hat in Bereitschaft und giebt schnell zu, drei Tassen gesiebtes Mehl, in das man einen gehäuften Theelöffel voll cream of tartar gemischt hat. Man backt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen in Schichten, und wenn er fertig ist, streicht man Custard dazwischen.

Zu m C u s t a r d. Man nimmt zwei Tassen süße Milch, gießt sie in ein reines, passendes Gefäß, setzt dieses in einem anderen Gefäß, das kochendes Wasser enthält, auf den Ofen. Man vermischt zwei Eßlöffel voll Maisstärke oder Mehl, eine halbe Tasse Zucker, die Dotter von vier Eiern und ein wenig kalte Milch gut zusammen und rührt die Mischung in die kochende Milch. Wenn sie dick genug gekocht ist, stellt man sie bei Seite, um kühl zu werden. Nachher rührt man entweder Vanille- oder Citronen-Extract dazu. Man sollte den Custard machen, ehe man den Kuchen backt.

Hickorynuß- oder Wallnuß-Kuchen.

Zwei Tassen feiner weißer Zucker, mit einer halben Tasse Butter schaumig gerührt, drei Eier, zweidrittel Tassen süße Milch, drei Tassen gesiebtes Mehl nebst einem gehäuften Theelöffel voll Backpulver darin. Ein Eßlöffel (flach) voll gemahlene Muskatblüthe und eine Kaffeetasse leicht gehackte Hickorynuß- oder Wallnuß-Kerne. Man füllt das Kuchenblech an mit einer Schicht des Teiges, darauf eine Schicht Rosinen und streut eine Handvoll der Nußkerne über dies und so weiter, bis das Blech zweidrittel voll ist. Man legt das Backblech mit Papier aus, mit Butter gut bestrichen und backt den Kuchen in einer ebenmäßigen, nicht zu starken Hitze. Dieser Kuchen ist sehr gut.

Billiger Rahm-Kuchen.

Eine Tasse Zucker, ein Ei, eine Tasse süße Milch, zwei Tassen Mehl, ein Eßlöffel voll Butter, zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver; Essenz nach Geschmack. Man theilt die Masse in drei Theile und backt sie in runden, flachen Pfannen.

R a h m o d e r G u ß: Man rührt ein Ei und eine halbe Tasse Zucker zu-

sammen; zu diesem giebt man eine Vierteltasse Mehl, in sehr wenig Milch angefeuchtet. Diese Masse rührt man in einem halben Pint kochender Milch, bis sie dick ist. Essenz nach Geschmack. Wenn die Fülle kühl ist, streicht man sie zwischen den Kuchen.

Weicher Ingwer-Kuchen.

Man rührt schaumig eine halbe Tasse braunen Zucker und eine Tasse Butter, giebt hierzu zwei Tassen Kochmolasses, eine Tasse süße Milch, einen Eßlöffel voll Ingwer, einen Theelöffel voll gemahlenen Zimmt und rührt Alles gut zusammen. Dazu giebt man drei Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, zwei Tassen gesiebtes Mehl, dann einen Theelöffel voll Soda in einem Löffel voll Wasser aufgelöst, und zuletzt fügt man noch zwei Tassen gesiebtes Mehl hinzu. Man belegt zwei gewöhnliche, viereckige Brodpfannen mit Papier, mit Butter gut bestrichen, und vertheilt die Masse in die zwei Pfannen. Man backt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen sehr langsam, von vierzig bis sechzig Minuten.

Ich finde, daß der Kuchen viel leichter wird, wenn man saure Milch dazu gebraucht, doch beide, süße oder saure, sind ausgezeichnet.

Hartes Ingwer-Brod.

Es wird gerade gemacht wie „Weiches Ingwer-Brod“, doch die Eier ausgelassen. Es wird steif genug angemacht, um es wie Biscuits ausrollen zu können. Man rollt es einen halben Zoll dick aus und sticht es aus wie kleine Biscuits. Man kann das Brod auch in einem Stück auf Biscuitblechen backen, dann macht man Einschnitte, einen Zoll tief, auf der Oberfläche des Brodes von Seite zu Seite. Wenn es gebacken und während es noch heiß ist, bestreicht man es mit Molasses und läßt dieses darauf trocknen. Die obigen zwei Recepte sind die besten von einer großen Auswahl, die ich selbst versucht habe. Das Verhältniß der Zuthaten ist das Beste, was Wohlgeschmack und Güte anbelangt.

Einfaches Ingwer-Brod.

Eine Tasse dunkler Kochmolasses, eine Tasse saurer Rahm, ein Ei, ein Theelöffel voll Soda in wenig warmem Wasser aufgelöst, ein Theelöffel voll Salz und ein gehäufter Theelöffel voll Ingwer. Die Masse soll ungefähr so dick sein, wie Cupcake-Teig. Man ißt diesen Kuchen warm.

Weißer Ingwer-Biscuits.

Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, eine Tasse saurer Rahm oder Milch, drei Eier, ein Theelöffel voll Soda in einem Eßlöffel voll warmem Wasser aufgelöst, ein Eßlöffel voll Ingwer, ein Theelöffel voll gemahlenem Zimmt, fünf

Tassen gesiebtes Mehl oder genug, um den Teig auszurollen. Man schneidet aus so dick wie Biscuits, bestreicht die Oberfläche, während sie noch heiß ist, mit Eiweiß oder bestreut sie mit Zucker. Die geriebene Schale und der Saft einer Orange verfeinern den Geschmack von Ingwer-Kuchen.

Gold- und Silber-Kuchen.

Dieser Kuchen wird in Schichten wie Gelee-Kuchen gebacken. Man theilt den Silber-Kuchenteig, färbt den einen Theil mit Cochenille. Jetzt hat man weiße, rosa und gelbe Schichten. Man legt den Kuchen mit einem Guß zusammen und zieht auch einen Guß über denselben. Man kann den Kuchen auch wie Marmor-Kuchen backen, einen Löffel voll von jeder Art, eins nach dem andern bis das Backgefäß voll ist.

Boston Rahm-Kuchen.

Man gießt in eine große Casserolle eine halbe Tasse Butter und eine Tasse heißes Wasser, setzt es auf den Ofen; wenn die Masse anfängt zu kochen, thut man gleich ein Pint gesiebtes Mehl hinein, rührt und verarbeitet es so lange mit dem Kartoffelstößer bis es ganz glatt ist. Man entfernt die Masse vom Feuer und wenn sie kühl ist, giebt man fünf Eier, Dotter und Weißes separat geschlagen, einen Theelöffel voll Salz und einen halben Theelöffel voll Soda dazu. Man setzt sie mit einem großen Löffel auf mit Butter bestrichene Bleche zwei Zoll auseinander, und backt sie in einem heißen Ofen, ungefähr fünfzehn Minuten. Wenn sie fertig und kalt sind, öffnet man sie mit einem Messer oder mit der Scheere auf der Seite und füllt sie mit folgenden Masse:

Cream zur Fülle. Zuthaten: Zwei Eier, drei Eßlöffel voll gesiebtes Mehl (oder eine halbe Tasse Maisstärke) und eine Tasse Zucker. Man stellt auf das Feuer einen doppelten Dämpfer und gießt hinein zweidrittel Pint Milch. In das andere Drittel Pint Milch rührt man Zucker, Mehl und die geschlagenen Eier hinein. Sowie die Milch kocht, gießt man die Mischung hinein, und läßt unter fortwährendem Rühren sie drei Minuten kochen bis sie dick ist. Dann entfernt man die Masse vom Feuer, giebt noch einen Theelöffel voll Butter hinzu, und wenn kühl, giebt man Wohlgeschmack mit Vanilla oder Citrone und füllt dann die Kuchen.

Schokolade Gclair.

Die Mischung soll gerade so fein wie für „Boston Rahm-Kuchen.“ Man legt die Masse auf mit Butter bestrichenen Pfannen in längliche Stücke, vier Zoll lang und ein und einhalb Zoll breit, jedes zwei Zoll auseinander; man backt sie in einem ziemlich heißen Ofen ungefähr fünf und zwanzig Minuten. Sobald sie gebacken,

bestreicht man sie mit einem Schokolade-Guß, und wenn dieser kalt ist, schligt man sie auf und thut dieselbe Fülle hinein als die für Boston cream cakes.

Heidelbeeren-Kuchen. (Huckleberry Cake.)

Man rührt schaumig eine Tasse Butter mit zwei Tassen Zucker; giebt dazu eine halbe Tasse Milch, vier Eier, Dotter und Weißes separat zu Schaum geschlagen, einen Theelöffel voll Muskatnuß, dasselbe von Zimmt und zwei Theelöffel voll Backpulver, letzteres vermengt man mit dem Mehl. Ein Quart Heidelbeeren vermischt man gut mit Mehl und giebt sie zuletzt dazu. Sie sollen nicht verdrückt werden. Man gießt die Masse in mit Butter bestrichene Bleche, bestreut sie mit Zucker und backt sie. Am Tage nach dem Backen ist der Kuchen besser.

Süßer Erdbeeren-Kuchen.

Drei Eier, ein Tasse Zucker, zwei voll Mehl, ein Eßlöffel voll Butter und ein gehäufster Theelöffel voll Backpulver; Butter und Zucker werden gut zusammengeschlagen und dann giebt man die gut geschlagenen Eier dazu. Das Mehl, mit Backpulver vermischt, siebt man in den Teig. Man backt in tiefen Backpfannen. Diese Masse giebt vier Schichten. Drei Pint Erdbeeren vermengt man mit einer Tasse Zucker, zerdrückt sie ein wenig und streicht sie zwischen die Schichten des Kuchens. Die oberste Schichte der Erdbeeren kann man mit Meringue oder Guß bedecken, (aus einem Eiweiß und einem Eßlöffel voll pulverisirten Zucker zubereitet.) Die größten Beeren sucht man heraus und verziert den weißen Guß damit, indem man sie in einem Kreis legt oder sternartig anbringt. Der Kuchen ist sehr hübsch und wohllichmeckend.

Molasses Cup Cake.

Eine Tasse Butter, eine von Zucker, sechs Eier, fünf Tassen gesiebtes Mehl, ein Eßlöffel voll Zimmt, zwei von Ingwer, drei Theetassen Kochmolasses und ein gehäufster Theelöffel voll Soda. Man rührt Butter und Zucker schaumig, ver schlägt die Eier gut, Dotter und Weißes separat und giebt es zur Masse. Dann kommen Gewürze, Molasses und Mehl, eins nach dem andern, bei immerwährendem Rühren, dazu. Das Ganze wird sehr gut geschlagen, ehe man das Soda dazu thut, doch nur wenig nachher. Man bringt den Teig in Tortenpfännchen (patty pans) und backt in einem sehr mäßig erhitzten Ofen. Ein Bäcker-Recept.

Bäcker Ingwer-Kuchen. (Baker's Ginger Snaps.)

Man kocht zusammen die folgenden Bestandtheile: Zwei Tassen braunen Zucker, dasselbe von Kochmolasses, eine Tasse Fett (Theil davon soll Butter sein,) einen großen Eßlöffel voll Ingwer, einen Eßlöffel voll gemahlenen Zimmt,

einen Theelöffel voll Nektar. Man nimmt dies vom Feuer und läßt es kühl werden. In der Zwischenzeit siebt man vier Tassen Mehl und rührt die obigen Zuthaten dazu. Man löst einen Theelöffel voll Soda auf in einen Eßlöffel voll warmem Wasser und rührt dies in die Masse nebst genügend Mehl, damit man Rollen daraus machen kann von ungefähr einem Zoll im Durchmesser. Hiervon schneidet man Stücke, einen halben Zoll groß und setzt sie auf mit Butter bestrichene Bleche, ziemlich weit auseinander, damit sie sich ausbreiten können. Man backt sie in einem mäßig heißen Ofen. Man nimmt sie nicht aus der Pfanne bis sie kühl sind.

Ingwer Cookies.

Eine Tasse Zucker, eine Tasse Molasses, ein Ei, ein Eßlöffel voll Essig, ein Eßlöffel voll Ingwer, ein Theelöffel voll Soda in kochendem Wasser aufgelöst. Man vermennt die Masse ziemlich weich, wie Cookey Teig.

Ingwer-Plätzchen. (Ginger Snaps.)

Eine Tasse brauner Zucker, zwei Tassen Molasses, eine große Tasse Butter, zwei Theelöffel voll Soda, zwei Theelöffel voll Ingwer und drei Pint Mehl, um damit anzufangen. Man reibt Butter und Zucker zusammen in das Mehl und giebt noch so viel Mehl hinzu, daß man dieses sehr dünn und sehr glatt ausrollen kann und backt sie in einem heißen Ofen. Den Teig kann man Tagelang aufbewahren, wenn man ihn in das Mehlsäß legt und gut mit Mehl bedeckt; man backt dann wenige zur Zeit. Je mehr Mehl man in den Teig verarbeiten kann und je dünner (oblatenmäßig) man sie ausrollen kann, desto besser werden die Kuchen. Man backt sie geschwind, jedoch ohne sie zu verbrennen. Sie sollen vollkommen kalt sein, ehe man sie wegstellt.

Domino's. (Dominoes.)

Man backt einen einfachen Kuchen in ziemlich dünne Schichten und schneidet ihn in längliche Stücke, ein wenig größer als Domino's sind. Man bestreicht die Oberfläche und die Seiten mit einem Guß. Wenn letzterer hart ist, zieht man die schwarzen Striche und macht die Punkte mit einem kleinen Pinsel, in geschmolzene Schokolade getaucht. Bei Kindergesellschaften sind diese Kuchen sehr angebracht.

Bier-Kuchen. (Fancy Cakes.)

Diese vortrefflichen kleinen Bier-Kuchen (Fancy Cakes) macht man aus einem reichen (jumble) Teig, rollt denselben in irgend eine beliebige Form aus; man schneidet aus dem Teig schmale dicke Streifen und legt sie um die Formen am Rand entlang, um einen tassenähnlichen Rand darzustellen. Man legt sie auf

mit Butter gut bestrichene Bleche und backt sie. Wenn dieselben gar sind, füllt man sie mit Obst, auf die folgende Weise zubereitet: Man nimmt gute, reife Pfirsiche (eingekamnte kann man auch verwenden, wenn sie gut und vom Saft befreit sind), schneidet sie in Hälften, taucht sie in Eiweiß, sehr wenig geschlagen, dann in pulverisirten Zucker und legt sie in die Mitte der Kuchen. Man verwendet auch Pflaumen, Erdbeeren, Ananas oder irgend ein beliebiges Obst, in Würfel oder Dreiecke verschnitten und fährt fort, wie oben angedeutet.

Waffeln. (Wafers.)

Man macht vier Unzen Butter in einer halben Tasse Milch flüssig; rührt zusammen vier Unzen gesiebtes Mehl und das Dotter von einem Ei, giebt allmählig Butter und Milch, einen Eßlöffel voll Orangen-Blüthen, Wasser und eine Prise Salz dazu; mischt dieses gut. Das Waffeleisen wird erhitzt, man bestreicht die inneren Flächen mit Butter, giebt hinein einen Eßlöffel voll des Teiges, macht das Eisen gleich zu. Man hält das Eisen über dem Feuer, dasselbe ein paar Mal drehend, bis der Teig gar ist. Wenn fertig, dreht man die Waffeln um einen runden Stock, stellt sie in ein Sieb und läßt sie trocknen. Man servirt mit Gefrorenem.

Pfirsich-Kuchen.

Man schlägt separat Weißes und Dotter von fünf Eiern (das Weiße zu Schnee); die Dotter vermischt man mit einem halben Pfund pulverisirtem Stückzucker und rührt beides wenigstens fünfzehn Minuten, wenn man ausgezeichneten Kuchen haben will. Jetzt streut man allmählig ein halbes Pfund Mehl dazu und rührt die Masse noch vier oder fünf Minuten. Mit einem Löffel setzt man Plätzchen auf das Backblech (mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut). Die Plätzchen sollen alle eine Größe und die Form einer halben Pfirsich haben. Man setzt sie in einen heißen Ofen, backt sie ungefähr zehn Minuten und giebt Acht, daß sie nur hellbraun werden. Wenn gar, nimmt man sie aus dem Ofen, bestreicht die flache Seite mit Pfirsichmus, klappt sie paarweise zusammen und bestreicht die Außenseite mit einer dünnen Schicht Zuckerguß. Wenn dieser trocken ist, kann man die eine Seite des Kuchens mit ein wenig Cochenille-Wasser bestreichen.

Cup Cake.

Zwei Tassen Zucker, eine Tasse Butter, eine Tasse Milch, drei und eine halbe Tassen Mehl, vier Eier, ein halber Theelöffel voll Soda, ein großer Löffel voll cream of tartar. Butter und Zucker rührt man zusammen, giebt die geschlagenen Dotter dazu, dann die Milch mit dem Soda darin aufgelöst, Extract und dann das Eiweiß. In das Mehl siebt man cream of tartar und fügt dieses zuletzt in

die Masse. Man backt in gem pans, dieselben mit Butter gut bestreichend, oder setzt kleine Plätzchen, einen Theelöffel voll auf einmal, reihenweise in flache, mit Butter bestrichene Backbleche. Zu diesem Recept kann man auch eine Tasse voll englische Korinthen oder gehackte Rosinen geben. Eine andere Art Kuchen kann gemacht werden, indem man eine halbe Tasse Citronat (fein geschnitten und mit Mehl bestreut), eine halbe Tasse gehackte Mandeln und Citronen-Extract dazu giebt.

Bunter Kuchen. (Variegated Cake.)

Eine Tasse pulverisirter Zucker mit einer halben Tasse Butter schaumig gerührt, eine halbe Tasse Milch, das Weiße von vier Eiern zu Schaum geschlagen und zwei und eine halbe Tassen präparirtes Mehl. Bittere Mandeln, Extract, Spinat-Saft und Cochenille. Man rührt Butter und Zucker schaumig, giebt dazu Mehl, Extract, Eiweiß und Milch. Man theilt die Masse in drei Theile, zerdrückt und klopft ein paar Spinat-Blätter in einem Mouffelin-Säckchen, bis man den Saft herauspressen kann. Ein paar Tropfen hiervon thut man an den einen Theil des Teiges, einen anderen Theil färbt man mit Cochenille und den dritten Theil läßt man weiß. Man giebt ein wenig von jedem in kleine runde Pfännchen oder Tassen, rührt jeden Theil eine Idee, ehe man den anderen dazu fügt. Dies macht den Kuchen hübsch geädert. Das Weiße kommt zwischen das Rosa und das Grün, damit die Farben besser von einander abstechen. Kann man Pistazien-Nüsse bekommen, so stößt man sie fein für den grünen Theil, dadurch wird der Kuchen viel besser. Die Seiten und Oberfläche bestreicht man mit Zuckerguß.

Maismehl-Kuchen.

Se eine Tasse Butter und Milch, eine halbe Tasse Maismehl, zwei Tassen Zucker, dasselbe von Mehl. Das Weiße von fünf Eiern zu Schnee geschlagen, zwei Theelöffel voll cream of tartar und einer von Soda; Essenz nach Geschmack. Man backt in gem pans.

Sponge Drops.

Man schlägt zu Schaum drei Eier und eine Theetasse Zucker, hierzu rührt man eine gehäufte Kaffeetasse Mehl, in welches man einen Theelöffel voll cream of tartar und einen halben Theelöffel voll Saleratus gut vermischt hat. Man giebt Geschmack mit Citronen. Man bestreicht mit ausgewaschener Butter flache Backbleche und setzt theelöffelweise, den Teig drei Zoll auseinander, darauf. Backt sie gleich in einem sehr heißen Ofen. Man muß gut aufpassen, da sie sehr leicht verbrennen. Man servirt sie mit Ice-Cream.

Savory Biscuits or Lady Fingers.

Man giebt neun Eßlöffel voll feinen weißen Zucker in ein Gefäß und setzt dasselbe in heißes Wasser, den Zucker zu erhitzen. Wenn der Zucker gründlich heiß ist, schlägt man neun Eier dazu und rührt sie stark, bis sie warm und ziemlich dick werden; dann entfernt man das Gefäß aus dem Wasser und fährt fort, die Masse zu rühren, bis sie ziemlich kalt ist; jetzt rührt man neun Eßlöffel voll gesiebtes Mehl hinein. Durch einen Papiertrichter, oder etwas ähnliches, legt man die Masse aus, auf Papier in Biscuits, drei Zoll lang und einen halben Zoll dick, fingerförmig, und bestreut sie mit Zucker. Man backt sie auf Blech, bis sie hellbraun sind. Wenn sie fertig gebacken und kalt sind, löst man sie vom Papier ab, indem man sie auf der Rückseite befeuchtet. Man trocknet sie und dieselben sind zum Gebrauch fertig. Sie werden oft zu Charlotte Russe verwendet.

Blätterteig-Schnitten. (Pastry Sandwiches.)

Blätterteig, irgend ein Mus, das Weiße vom Ei, und gesiebter Zucker.

Man rollt den Teig dünn aus, legt die Hälfte davon auf ein Backblech und bestreicht ihn gleichmäßig mit Aprikosen-, Pflaumen- (greengages) oder irgend einem Mus, welches man vorzieht. Ueber dieses Mus legt man ein anderes dünnes Stück Teig, preßt die Ränder zusammen um den ganzen Kuchen und mit einem Messer macht man Linien über denselben, um anzugeben wo derselbe geschnitten werden soll, wenn fertig. Man backt den Kuchen von zwanzig bis dreißig Minuten. Kurz ehe er gar ist, nimmt man ihn aus dem Ofen, bestreicht ihn mit Eiweiß, bestreut ihn mit feinem Zucker und setzt ihn wieder in den Ofen zum Bräunen. Wenn der Kuchen kalt ist, schneidet man ihn in Streifen, legt dieselben pyramidenartig auf einen Teller und servirt. Dieses kann man auch von Schichtkuchenteig herstellen und nachdem es gebacken und kühl geworden ist, bestreicht man es mit Eingemachtem. Beide Arten sind gut und recht wohl-schmeckend.

Neapolitaines.

Eine Tasse pulverisirter Zucker, eine halbe Tasse Butter, zwei Eßlöffel voll Citronensaft, drei ganze Eier und drei Dotter, separat geschlagen und drei Tassen gesiebtes Mehl. Man mengt alles zusammen nebst einem Theelöffel voll Soda in einem Eßlöffel voll Milch aufgelöst. Sollte der Teig zu steif sein zum Ausrollen, so giebt man noch ein wenig Milch dazu. Man rollt ihn einen Viertel Zoll dick aus und sticht ihn aus mit einem Kuchenstecher. Die Kuchen legt man in ein mit Butter bestrichenen Blech, bestreicht sie mit einem geschlagenen Ei und Milch, bestreut sie dann mit Mandeln und backt sie in einem heißen Ofen.

Braunschweiger-Schichtkuchen.

Man rührt eine Tasse weißen pulverisirten Zucker und eine halbe Tasse Butter, bis es gut schaumig ist. Schlägt die Dotter von drei Eiern bis sie sehr dick und glatt sind, siebt drei Tassen Mehl und rührt es in die geschlagenen Eier mit der Butter und dem Zucker und giebt einen Theelöffel voll gemischte Gewürze (Muskatnuß, Muskatblüthe und Zimmt) dazu, sowie ein halbes Glas Rosenwasser oder Wein. Man rührt die ganze Masse gut, legt sie auf das Backbrett, welches erst mit Mehl bestreut werden muß. Sollte der Teig zu feucht sein, um ihn zu verarbeiten, so giebt man noch Mehl hinzu. Den Teig rollt man aus, bis er einen halben Zoll dick ist und sticht mit einem Biscuitschneider runde Kuchen aus. Man legt sie in mit Butter bestrichene Bleche und backt sie von fünf bis sechs Minuten. Wenn sie kalt sind, bestreicht man die Oberfläche von jedem Kuchen mit einer dünnen Schicht Fruchtgelee oder Jam, schlägt das Weiße von drei bis vier Eiern, bis es steht und rührt in den Schaum nach und nach genug pulverisirten Stückzucker, bis er wie dicker Zuckerguß ist, welchem man mehr Wohlgeschmack durch starke Citronen-Essenz giebt. Mit einem Löffel häuft man davon auf jeden Kuchen (hoch in der Mitte) und stellt sie in einen kühlen Backofen, um sie ein wenig zu bräunen.

Kleine Rosinen-Kuchen.

Eine Tasse Zucker und eine halbe Tasse Butter wird schaumig gerührt. Dazu giebt man drei gut geschlagene Eier, einen Theelöffel voll Vanille-Extract, vier Tassen gesiebtes Mehl, eine Tasse Rosinen, eine Tasse Korinthen, einen halben Theelöffel voll Backsoda, aufgelöst in wenig Wasser, und genug Milch, um einen steifen Teig herzustellen. Man setzt mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech (mit Butter gut bestrichen) und backt sie in einem heißen Ofen.

Jumbles.

Man rührt schaumig zwei Tassen Zucker mit einer Tasse Butter, giebt dazu drei gut geschlagene Eier, sechs Theelöffel voll süße Milch, zwei Theelöffel voll Backpulver und nach Belieben aromatische Essenz. Man giebt genug Mehl dazu, um einen weichen Teig zu haben. Man rollt den Teig nicht auf dem Backbrett, sondern nimmt Stücke so groß wie eine Wallnuß, rollt sie aus so groß wie einen Finger und fügt sie an den Enden zusammen. Man legt nun die Ringe auf Blech, einen Zoll auseinander, weil sie aufgehen und sich ausbreiten und backt sie in einem mäßig heißen Ofen. Diese Jumbles sind sehr fein und halten sich lange Zeit.

Wein - Jumbles.

Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, drei Eier, ein Weinglas Wein, ein Löffel voll Vanille und genug Mehl, um auszurollen. Man rollt dies so dünn wie einen Messerrücken aus und sticht die Kuchen mit einem länglichen Stecher aus. Man backt sie auf Blech in einem heißen Ofen, bis sie dunkelbraun sind. Diese Kuchen halten sich ein Jahr in einem Blechkasten an einem trockenen Ort.

Kokosnuß-Jumbles.

Man reibt eine große Tasse voll Kokosnuß, rührt zu Schaum eine Tasse Butter mit einer halben Tasse Zucker; giebt dazu drei gutgeschlagene Eier (Weißes und Dotter separat geschlagen), zwei Eßlöffel voll Milch, fünf Tassen gesiebtes Mehl und nach und nach die Kokosnuß. Man stellt einen steifen Teig her, rollt ihn dünn aus und sticht runde Kuchen aus mit einem Loch in der Mitte. Man backt sie von fünf bis zehn Minuten in einem heißen Ofen.

Philadelphia Jumbles.

Zwei Tassen Zucker, eine Tasse Butter, acht Eier, gut geschlagen, bittere Mandeln oder Rosenessenz nach Geschmack und genug Mehl, um die Masse ausrollen zu können. Man reibt Zucker und Butter schaumig, giebt dazu die gut geschlagenen Eier, die Essenz und das Mehl, vermengt Alles gut miteinander, rollt den Teig auf pulverisirtem Zucker, einen viertel Zoll dick, aus und schneidet mit einem Teigstecher kleine Ringe. Man backt dieselben in einem heißen Ofen auf mit Butter bestrichenen Blechen.

Mandel - Jumbles.

Drei Tassen weißer Zucker, zwei Tassen Milch, eine halbe Tasse Butter, eine Theetasse gerommene Milch, fünf Eier, gut geschlagen, zwei Eßlöffel voll Rosenwasser, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, geschält und fein gehackt, einen Theelöffel voll Soda in kochendem Wasser aufgelöst. Man rührt zu Schaum Butter und Zucker, giebt die geschlagenen Dotter, Milch, Mehl, Rosenwasser, Mandeln und schließlich das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, dazu. Man rührt den Teig geschwind, setzt ihn in Ringen auf mit Butter bestrichenen Papier und backt sofort.

Korinthen - Jumbles.

Zwei Tassen Zucker, eine Tasse Butter, fünf Tassen Mehl, fünf Eier, eine kleine Theetasse Milch, in der man einen halben Theelöffel voll Soda auflöst. Man rührt die Butter schaumig, giebt den Zucker dazu und rührt wieder schaumig, giebt dann dazu die Dotter, Milch, das Eiweiß (zu Schaum geschlagen) und

das Mehl; ein wenig Zimmt, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Nelken und ein Viertelpfund Korinthen in Mehl gerollt.

Cookies.

Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, eine kleine Theetasse Milch, eine halbe Muskatnuß und fünf Tassen gesiebtes Mehl, zu welchem man zwei Theelöffel voll Backpulver gegeben hat. Man mischt die Masse zu einem weichen Teig, rollt ihn so dünn wie Pie-Kruste aus und sticht runde Kuchen daraus.

Man backt sie hellbraun in einem heißen Ofen. Man kann die Cookies mit saurer Milch, einem Theelöffel voll Soda darin aufgelöst, zubereiten, oder man kann sauren oder süßen Rahm anstatt Butter gebrauchen. Wasser-Cookies macht man wie die oben, gebraucht aber Wasser anstatt Milch; sie lassen sich länger aufbewahren als Milch-Cookies.

Beliebte Cookies.

Eine Tasse Butter, eine und eine halbe Tasse Zucker, eine halbe Tasse saure Milch, einen flachen Theelöffel voll Soda, einen Theelöffel voll Muskatnuß. Genug Mehl, um den Teig weich auszurollen. Wenn man die Kuchen ausschneidet, tunkt man die Oberfläche von jedem in Zucker. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backt sie hellbraun in einem heißen Ofen.

Cookies, mit Korinthen und Rosinen.

Eine und eine halbe Tasse Zucker, eine Tasse Butter, eine halbe Tasse süße Milch, ein Ei, zwei Theelöffel voll Backpulver, einen Theelöffel voll Muskatnuß, drei Eßlöffel voll englische Korinthen oder gehackte Rosinen. Man gebraucht gerade genug Mehl, um es weich vermischen und den Teig ausrollen zu können. Man schneidet sie aus mit einem großen Teigrad, befeuchtet die Oberfläche mit Milch und streut Zucker darauf. Man backt sie in einem heißen Ofen auf mit Butter bestrichenem Blech.

Knusperige Cookies. (Sehr gut.)

Eine Tasse Butter, zwei Tassen Zucker, drei Eier, gut geschlagen, einen Theelöffel voll Soda, zwei voll cream of tartar, einen Löffel Milch, einen Theelöffel voll Muskatnuß und einen Theelöffel voll Zimmt. Man giebt genug Mehl hinzu, um einen weichen Teig herzustellen, der gerade steif genug ist, um ausgerollt zu werden. Man fängt mit einem Pint gesiebttem Mehl an und giebt es allmählig

zu. Man bestreicht die Kuchen mit süßer Milch, streut Zucker darauf und backt sie hellbraun in einem heißen Ofen.

Sitronen - Cookies.

Vier Tassen gesiebtes Mehl oder genug, um einen steifen Teig herzustellen, eine Theetasse Butter, zwei Tassen Zucker, der Saft einer Citrone, die geriebene äußere Schale, drei Eier, sehr gut geschlagen. Man rührt die Bestandtheile tüchtig zusammen und giebt zuletzt einen halben Theelöffel voll Soda in einem Eßlöffel voll Milch aufgelöst, dazu. Den Teig rollt man aus wie bei andern Cookies und backt sie hellbraun. Man gebraucht keine andere Anfeuchtung.

Kokosnuß - Cookies.

Eine Tasse geriebene Kokosnuß, eine und eine halbe Tasse Zucker, dreiviertel Tasse Butter, eine halbe Tasse Milch, zwei Eier, ein großer Theelöffel voll Backpulver, ein halber Theelöffel voll Vanille-Extract und genug Mehl zum Ausrollen.

Krapfen. (Doughnuts or Fried Cakes.)

Um Krapfen mit Erfolg zu bereiten, kommt es sowohl auf das Backen als auf den Teig derselben an. Das erste Erforderniß ist, genug brodelndes Schmalz zu haben, daß die Krapfen den Boden des Tiegels nicht berühren, sie sollen oben auf schwimmen, und dann soll das Schmalz weder so heiß sein, daß es raucht, noch so kühl, daß es den Siedepunkt nicht erreicht, sonst zieht das Fett in den Teig und das verdirbt die Kuchen. Wenn es die richtige Hitze hat, werden die Krapfen in ungefähr zehn Minuten eine schöne braune Farbe haben und werden inwendig gut gar sein. In fünf oder sechs Minuten backt ein Cruller. Man probirt das Fett, indem man ein Stück Teig hineinfallen läßt und wenn das Fett den richtigen Hitzeegrad hat, wallt es in die Höhe bei dem Hineinfallen des Teiges. Man dreht die Stücke sehr oft um, das verursacht, daß sie aufgehen und ebenmäßiges Braun bekommen. Wenn sie genug gebacken sind, nimmt man sie aus dem heißen Fett und läßt sie gut abtropfen.

Crullers or Fried Cakes.

Ein und eine halbe Tasse Zucker, eine Tasse saure Milch, zwei Eier, zwei knappe Eßlöffel voll geschmolzener Butter, eine halbe Muskatnuß, ein großer Theelöffel voll Zimmt, ein Theelöffel voll Salz, einer voll Soda. Man macht den Teig ein wenig steifer als Biscuitteig, rollt ihn einen Viertelzoll dick aus und

sticht Kuchen mit einem Loch in der Mitte aus, backt in kochendem Schmalz. Man kann sie auch mit süßer Milch und Backpulver machen, und gebraucht dann zwei Theelöffel voll Backpulver anstatt des Sodas.

Aufgegangene Krapfen.

Altmodische „aufgegangene Krapfen“ sieht man heutzutage selten, doch sind dieselben leicht zubereitet. Man macht einen Teig wie für Brod, gebraucht dazu ein Pint warmes Wasser oder Milch und eine große halbe Tasse Hefe. Wenn der Teig gut gegangen ist, fügt man dazu eine halbe Tasse Butter oder Schmalz, eine Kaffeetasse Zucker, einen Theelöffel voll Salz und einen kleinen Theelöffel voll Soda, aufgelöst in wenig Wasser. Einen Eßlöffel voll Zimmt, ein wenig Muskatnuß. Jetzt giebt man zwei gut geschlagene Eier dazu und genug gesiebtes Mehl, um die Dicke von Biscuitteig herzustellen. Man knetet den Teig gut, bedeckt ihn und läßt ihn stehen zum Aufgehen. Dann rollt man den Teig aus bis zu einem Zoll Dicke, sticht ihn mit kleinem Biscuitstecher aus, oder schneidet ihn in Streifen, einen halben Zoll lang und drei Zoll breit, legt die Kuchen auf mit Butter bestrichene Bleche und bedeckt sie zum Aufgehen, ehe man sie backt. Wenn aufgegangen, läßt man sie in sehr heißes Fett fallen. Mit Hefe angesetzte Kuchen erfordern längere Zeit zum Herstellen, als solche mit Backpulver. Sobald sie gebacken sind, siebt man pulverisirten Zucker darüber. Unsere Großmütter gaben Nelkenpfeffer zum Teig, doch ist das Geschmacksache.

Bäcker-Krapfen mit Hefe.

In einem Pint Milch erwärmt man eine Theetasse Schmalz; wenn dies beinahe kühl ist, fügt man genug Mehl hinzu, um einen steifen Teig herzustellen nebst einer kleinen Tasse Hefe. Man rührt die Masse gut und stellt sie bei Seite zum Aufgehen. Wenn sie gegangen, arbeitet man allmähig und sorgfältig hinein: drei Tassen Zucker, das Weiße von sechs Eiern, einen halben Theelöffel voll Soda, aufgelöst in einem Löffel voll Milch, einen Theelöffel voll Salz, einen Theelöffel voll Zimmt, eine halbe Muskatnuß und genug Mehl, um einen steifen Teig zu machen. Man läßt ihn wieder aufgehen. Wenn er aufgegangen, rollt man ihn in einen Zoll dicke Schichten aus und schneidet runde Stücke aus. In die Mitte jedes Stückes legt man eine große Sultana-Rosine (ausgesteint) und formt sie in runde Bälle, stellt sie ein paar Minuten hin, ehe man sie backt. In dem Tiegel hat man genug Schmalz, und wenn es brodet, läßt man die Kuchen hineinfallen; sind sie hellbraun, so nimmt man sie mit einem Schäumer heraus, legt sie zum Abtropfen auf weiches, weißes Papier und rollt sie, während sie noch warm sind, in pulverisirtem Zucker.

—Pursell's Bakery, New York City.

Crullers oder Wunder.

Drei Eier, drei Eßlöffel Schmalz oder Butter, zerlassen, drei Eßlöffel Zucker; man vermischt mit gesiebttem Mehl, bis es so steif ist, wie man es ausrollen kann. Rollt sehr dünn wie Pie-Kruste; man schneidet die Masse in Stücke, drei Zoll lang und zwei breit. In die Länge macht man verschiedene Einschnitte oder Linien bis innerhalb eines Viertelzollens vom Rande. Jeder andere Einschnitt wird erweitert mittelst des Zeigefingers. An den Rändern macht man Zacken. Diese sind, wenn in heißem Schmalz hellbraun gebacken, sehr gut.

Deutsche Krapfen.

Ein Pint Milch, vier Eier, ein kleiner Eßlöffel voll geschmolzener Butter, Essenz und Salz nach Geschmack. Erst kocht man die Milch und gießt sie heiß über ein Pint Mehl und rührt sehr glatt. Wenn diese Masse kühl ist, hat man die Eidotter bereit (gut geschlagen). Diese giebt man in Milch und Mehl und rührt sie gut. Darauf rührt man das zu Schnee geschlagene Weiß dazu, das Salz und noch genug Mehl, um einen weichen Teig zu machen. Man bestäubt das Backbrett gut mit Mehl, legt den Teig darauf und rollt Stücke daraus fingerdick, legt sie in Form eines Ringes zusammen und backt sie in vielem kochenden Schmalz. Ein guter Kuchen zum Frühstückskaffee.

Ruß-Kuchen. (Gebacken.)

Man verschlägt zwei Eier gründlich, giebt dazu eine Unze gesiebten Zucker, zwei Unzen warme Butter, zwei Eßlöffel voll Hefe, einen Theelöffel warme Milch und wenig Salz. Man rührt alles gut zusammen und rührt allmählig ein Pfund Mehl dazu und, wenn nöthig, mehr Milch, um einen dünnen Teig zu machen. Man rührt ihn, bis er sich vom Löffel löst, und läßt ihn dann aufgehen. Wenn der Teig aufgegangen, macht man in einer Bratpfanne Butter oder Schmalz heiß, schneidet von dem leichten Teig Stücke von der Größe einer Wallnuß und ohne zu kneten oder formen, backt man sie hellbraun. Sobald sie fertig sind, legt man sie auf eine Serviette, damit das überflüssige Fett abzieht.

Trifles.

Man verarbeitet ein Ei und einen Eßlöffel voll Butter mit genug Mehl, um einen steifen Teig herzustellen. Man rollt ihn so dünn aus wie ein Dollar-Stück, schneidet ihn in kleine, runde oder viereckige Kuchen und setzt zwei oder drei auf einmal in das kochende Schmalz. Wenn sie zur Oberfläche kommen und sich umdrehen, sind sie fertig; man nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie zum

Abtropfen auf ein umgedrehtes Sieb. Wenn man sie servirt als Dessert oder zum Abendessen, thut man einen Löffel voll Gelee auf jedes.

PUFFBALL-KRAPFEN.

Diese Krapfen sind geschwind hergestellt und sind zum Frühstück, warm und frisch gegessen, ausgezeichnet. Drei Eier, eine Tasse Zucker, eine Tasse süße Milch, Salz, Muskatnuß und Mehl genug, um den Teig so dick zu machen, daß der Löffel aufrecht darin stehen kann. In das Mehl mengt man zwei Theelöffel voll Backpulver. Man rührt Alles sehr gut und setzt den Teig dessertlöffelweise in das kochende Schmalz. Diese Krapfen nehmen kein Bißchen Fett in sich auf und sind folglich nicht schwer und auch nicht so beschwerlich für den Magen, wie andere Arten dieses Backwerkes.

Backwerk, Pies, Pasteten und Torten.

Allgemeine Regeln.

Nur das allerbeste Material sollte zum Anfertigen von Gebäck verwendet werden. Die Bestandtheile, den Teig mürbe zu machen, müssen frisch, rein und hart sein, das Wasser kalt (am besten Eiswasser); gerollt wird der Teig auf einem kalten Brett, wobei er so wenig wie möglich gehandhabt werden soll.

Um die Pastete noch lockerer und weit mehr blättrig zu erhalten, legt man den fertigen Teig noch eine halbe bis eine Stunde lang in einer zugedeckten Schüssel an einen recht kalten Ort; im Sommer ist der Eiskasten vorzuziehen.

Bedeutend verbessert wird die Pastetenkruste durch Zugabe von etwa einem gehäuften Theelöffel Backpulver auf ein Duart Mehl; ebenso durch fleißiges Abreiben des Teigs bei jedem Rollen mit dem nebst einem Eiweiße daraufgelegten Stückchen Butter bewirkt mit das Aufgehen des Teigs zu Blättern oder Schichten. Da dies die ganze Schönheit des Blätterkuchens ausmacht, ist es rathsam, diese Methode zu verfolgen.

Werden Korinthen bei Pies verwendet, so sollten dieselben sorgfältig gelesen, verschiedene Male gewaschen und mit einem Tuch getrocknet werden, sowie mit Mehl bestreut, ehe sie für den Gebrauch geeignet sind. Mandeln legt man in kochendes Wasser, wonach sich die Haut sehr leicht mit den Fingern entfernen läßt. Beim Zerstoßen oder Reiben derselben giebt man gewöhnlich etwas Rosen- oder Orangenwasser mit feinem Zucker dazu, um das Deligwerden zu verhindern.

Große Vorsicht ist beim Heizen eines Herdes für Backwerk zu beobachten. Kann man ruhig, bis auf zwanzig gezählt wird, die Hand in den Backofen halten, so hat derselbe gerade die richtige Temperatur und dieser Wärmegrad sollte beibehalten werden, so lange sich das Backwerk in demselben befindet; diese Wärme erzeugt ein leichtes Braun und giebt dem Gebäck ein frisches, lockeres Aussehen. Läßt die Temperatur nach, so wird die untere Kruste schwer und klebrig, die obere fällt.

Noch einfacher und sicherer ist es, um sich des richtigen Wärmegrades für Blätterteig zu vergewissern, wenn man das Backen zuerst mit einem kleinen Stückchen Teig versucht, ehe die ganze Masse hineinkommt; so kann die Hitze noch besser beurtheilt werden.

Pie-Teig hält sich eine ganze Woche lang; ja sogar kann derselbe am Ende der Woche noch besser sein, denn Anfangs, wenn er sorgfältig, in dicht verdeckter Schüssel, im Sommer im Eiskasten, im Winter an einem kalten Orte aufbewahrt wird. Hierdurch kann man jeden Tag mit geringer Mühe frischen Pie haben.

Um beim Backen von Rahm-, Melonen- und Kürbiß-Pies das Einsaugen der Füllung in den Teig zu verhindern, sollte man diesen erst theilweise backen lassen, ehe man dieselbe hineingiebt, und wenn gekochte Früchte verwendet werden, muß diese Mischung beim Hineingeben vollständig erkaltet sein, sonst wird die untere Kruste gedunsen und klebrig.

Das Zubereiten eines Pie.

Nachdem der Teig fertig, nimmt man ein Stück davon, rollt es aus, paßt es in einen mit Butter bestrichenen Pie-Teller oder eine Pfanne und schneidet die am Rande überhängenden Stücke ab; dieser Abfall wird zu einer zweiten Lage, der oberen Deckellage, verarbeitet und nur etwas weniger dick ausgerollt als die erste. Diese Lage wird in der Mitte zusammengelegt und etwa ein viertel Zoll vom Bruch entfernt drei bis vier Schnitte hineingemacht (dies hindert das Durchdrängen des Dampfes gegen den Rand des Pies und somit auch das Ueberlaufen des Fruchtsaftes über die Einfassung). Nun wird die Mischung eingefüllt, der obere Theil des Teigrandes etwas angefeuchtet, die zusammengelegte obere Lage mit dem Bruch in die Mitte der Pfanne gelegt und zurückgeschlagen, sodann preßt man mit dem Daumen die beiden Ränder leicht zusammen, sticht gleich- und regelmäßig mit einer dreizinkigen Gabel ein, doch muß diese von Zeit zu Zeit in Mehl gesteckt werden, um das Ankleben zu vermeiden. Dieser Pie sollte ziemlich rasch bis zu einem leichten Braun gebacken werden und bis die Füllung aus den Schnitten in der oberen Lage herauskocht.

Um das die Kruste feucht und klebrig machende Durchdringen des Saftes in dieselbe zu verhindern, kann man die untere Lage mit Eiweiß bestreichen, ehe die Füllung hineinkommt. Die obere Lage des Pies erhält durch ein Bestreichen mit Eiweiß einen schönen Glanz.

Das Glasiren von Backwerk.

Um Gebäck zu glasiren, gebraucht man gewöhnlich für Fruchttorten und süßere Pastetengerichte ein Eiweiß, das in einer Schüssel zu einem steifen Schaum geschlagen wird. Ist die Pastete nahezu gebacken, so streicht man diesen Schaum darauf und siebt noch etwas feinen Zucker darauf; nun noch eine kurze Zeit in den Ofen und der Glanz ist fertig. Große Vorsicht muß, nachdem die Glasur aufgelegt ist, beobachtet werden, damit das Gebäck nicht noch anbrennt.

Oft wird eine Meringuenmischung, ein Eßlöffel feiner weißer Zucker auf ein geschlagenes Eiweiß, über das Gebäck gestrichen und, bis leicht braun, in den Backofen gestellt.

Ausgezeichneter Blätter-Teig.

Zu einem Quart gut gesiebten Mehls nimmt man zwei Theelöffel Backpulver und einen Theelöffel Salz; hierauf wird Alles nochmals gesiebt. Nun mißt man eine Theetasse voll Butter, eine ditto voll Schmalz ab (beide, Butter und Schmalz, müssen hart und kalt sein). Das Schmalz wird nun so lange in das Mehl eingerieben, bis ein feiner, zarter Teig entsteht. Dann wird genug Eiszasser beigegeben, etwa eine halbe Tasse, sowie ein steifgeschlagenes Weißes vom Ei und Alles zu einem steifen Teig verarbeitet. Dieser wird nun in eine dünne Lage ausgerollt, mit dem vierten Theil der Butter belegt, etwas Mehl darüber gestreut, dann fest zu einer länglichen Rolle gerollt, die beiden Enden gegen die Mitte eingeschlagen, dann glatt gewellt und nochmals mit dem Rollholz bearbeitet; das zweite Viertel der Butter kommt nun darauf, wieder Mehl, wieder verarbeitet und so noch zweimal, bis die Butter aufgebraucht ist. Nun legt man den Teig auf einen irdenen Teller, bedeckt ihn gut mit einem Tuch und verwahrt ihn an einem sehr kalten Ort (im Sommer im Eiskasten); dort verbleibt er, bis ganz kalt, etwa eine Stunde, ehe er für's Backen zubereitet wird. Torten, zu welchen dieser Teig benützt wird, dürfen, wenn frisch, nicht mit einem Messer geschnitten werden; sie fallen auseinander bei der harten Berührung. Dieser Teig kann nach jeder Richtung hin gearbeitet und gewellt werden, von mir, zu mir, nach beiden Seiten, das ist Alles einerlei, wenn nur das Mehl gut ist, wenig und eisses Wasser gebraucht wird und die nöthige Körperkraft vorhanden ist, um recht tüchtig zu arbeiten.

Dieses Recept habe ich vor vielen Jahren von einem farbigen Koch auf einem der Lake Michigan Dampfer erworben, und es ist, ohne Ausnahme, der feinste Blätterteig, den ich kenne.

Blätter-Teig zu Pies.

Ein Quart feines Mehl, ein Pfund Butter, je ein Eßlöffel voll Salz und Zucker, ein und eine viertel Tasse Eiszasser. Man wasche die Hände mit Seife und Wasser, tauche sie dann zuerst in heißes, sodann in kaltes Wasser ein. Spüle eine große Schüssel in kochendem, später in kaltem Wasser. Diese Schüssel wird halb mit kaltem Wasser gefüllt; hierin wird die Butter gewaschen und so lange mit den Händen geknetet, bis sie hell und wachsartig wird. Dadurch verliert sie an Salz und Buttermilchgehalt, wird viel leichter und somit auch das Gebäck viel feiner. Nun wird die Butter zu zwei Ballen geformt und, um wieder hart zu werden, in Eiszasser gelegt. Salz und Zucker wird mit dem Mehl vermisch.

Mit den Händen mischt man ein Drittel der Butter in das Mehl, gießt das Wasser bei und rührt die Masse immerzu rasch und kräftig mit einem Messer, bis der Teig eine weiche Rundung annimmt. Das Backbrett wird leicht mit Mehl bestreut, der Teig kommt auf dasselbe und wird rasch und leicht mit dem Rollholz bearbeitet.

Der Teig darf nicht zerrissen werden; man kann vorwärts oder seitwärts rollen, doch kommt es Jedem leichter, stets vorwärts zu rollen, so wird der Teig einfach herumgedreht. Ist der Teig noch etwa einen viertel Zoll dick, so wird die Butter abgerieben, in kleine Stücke gebrochen und auf den Teig verstreut. Diesen bestreut man nun leicht mit Mehl, legt ihn rechts und links so zusammen, daß die Enden sich in der Mitte berühren. Der Teig wird noch einmal zusammengeschlagen, doch sollen sich diesmal die Ränder nicht berühren. Zum dritten Mal wird die Masse von der Mitte aus gefaltet, leicht gearbeitet und bis zu ein Drittel-Zoll Dicke ausgewellt. Dieses Verfahren wird dreimal wiederholt für Pies — sechsmal für Vol-au-vents, Pastetchen, Torten u.

Nachdem die letzte Tour beendet, wird der Teig zum Kaltwerden auf Eis gelegt und sollte darauf oder auch im Eiskasten mindestens eine Stunde vor dem Gebrauch gelegen haben. Wenn bei sehr heißem Wetter der Teig beim Rollen anklebt, so stellt man ihn auf einem zinnernen Teller einige Zeit in's Eis; sobald er ein wenig durchkühlt ist, rollt er sich leichter. Je weniger Mehl beim Ausrollen verbraucht wird, desto zarter wird der Teig. Selbst bei der größten Sorgfalt in Ausführung des Verfahrens kann der Teig nicht gut werden, wenn zu viel Mehl gebraucht wird.

—Marie Parloa.

Soyer's Blätterteig-Recept.

Auf jedes Pfund Mehl kommt ein Eigelb, der Saft einer Citrone, ein halber Salzlöffel voll Salz, kaltes Wasser, ein Pfund frische Butter. Das Mehl wird auf das Backbrett geschüttet, in die Mitte des Mehls eine Höhlung gemacht und in diese das Eigelb, der Citronensaft und das Salz gegeben. Das Ganze wird mit kaltem Wasser (im Sommer Eiswasser) gemischt und mit der rechten Hand vorsichtig zu einem weichen Teig verarbeitet; der Teig sollte so wenig als möglich gehandhabt werden. Die Butter drückt man in einem Tuche so zusammen, daß derselben all die Buttermilch genommen wird, und hierauf rollt man den Teig aus. Die Butter wird nun auf den Teig gelegt, derselbe übergeschlagen, sodaß sie ganz bedeckt ist, und bis zu ein viertel Zoll Höhe ausgerollt. Nur ein Drittel des Teiges wird nun übergeschlagen, dann ausgerollt; hierauf das zweite Drittel, auf diese Weise ein Viereck bildend. Die Masse bleibt mit der übergeschlagenen Seite nach oben liegen, man siebt etwas Mehl unter und über dieselbe und wiederholt

diese Tour noch zwei Mal. Ein Backblech wird mit Mehl bestreut, der Teig darauf gelegt und eine halbe Stunde lang in Eis gestellt; hierauf folgen noch zwei weitere Touren, genau wie die vorigen, noch ein viertelstündiges Kaltstellen und noch zwei Touren (im Ganzen sieben), und der Teig ist zu sofortigem Gebrauch bereit.

Regeln in Bezug auf die Unterkruste.

Oft wird ein solcher Pie nur mit einer untern Kruste versehen, z. B. bei Rahm- oder Kürbiß-Pie. Hierfür gilt folgende Regel: Drei große Eßlöffel voll gesiebten Mehles werden mit einem großen Eßlöffel Butter (oder zur Hälfte Butter, zur Hälfte Schmalz) gut verarbeitet, mit etwas Salz und genügend kaltem Wasser, um aus dieser Mischung einen weichen, steifen Teig zu formen, welcher ziemlich dünn ausgewellt wird.

Einfache Pie-Kruste.

Zwei und eine halbe Tasse (gesiebtes) Mehl, eine Tasse, halb Butter, halb Schmalz, doch kalt; etwas Salz, ein gehäufter Theelöffel Backpulver, durch ein Sieb in das Mehl gegeben. Butter und Schmalz werden sorgfältig und gründlich in das Mehl eingerieben, alles mit genügend kaltem Wasser (etwa eine Tasse), um einen ziemlich steifen Teig zu erhalten, gemischt. Dieses Mischen mit Wasser sollte sehr vorsichtig geschehen, sehr leicht gehandhabt und nur gerade zum Ausrollen genügend durcheinander gerührt werden. Diese Mischung reicht für zwei Pies.

Oft bleiben kleine Teigstückchen übrig; diese lassen sich leicht verwenden, werden dünn gerollt, in Vierecke geschnitten und gebacken, direkt vor dem Thee giebt man je einen Löffel Himbeergelee auf dieselben.

Blätterteig aus Nierenfett.

Zwei Tassen Mehl, ein halber Theelöffel Salz, ein Theelöffel Backpulver, eine Tasse Nierenfett, vollständig enthäutet und sehr fein gehackt, eine Tasse Wasser. Mehl und Backpulver werden zusammen in eine Schüssel gesiebt, das Nierenfett und Wasser hineingegeben und alles zu einem glatten, doch festen Teig verarbeitet. Dieser Teig ist ausgezeichnet für Fruchtpuddings und gesottene Dampfnudeln. Wenn gut gearbeitet, so wird er leicht und blättrig und das Nierenfett unmerkbar. Ebenso gut läßt sich dieser Teig zu Fleischpasteten verwenden. Alle Bestandtheile sollten beim Mischen ganz kalt sein und das Nierenfett nach dem Zerhacken mit Mehl bestäubt werden, um das Aneinanderkleben der Theile zu verhindern.

Kartoffel-Teig.

Rohe und zerstoße ein Duzend mittelgroße Kartoffeln, füge einen guten Theelöffel Salz, zwei Eßlöffel kalter Butter und eine halbe Tasse Milch oder Rahm

bei. Nur so viel Mehl wird genommen als nöthig ist, um den Teig auszurollen. Besonders als obere Kruste für Fleischpasteten und Pies zu empfehlen.

Pie-Kruste locker zu machen.

Beim Zubereiten einer Piekruste, nachdem die obere Lage ausgerollt ist, wird sie zur richtigen Größe geschnitten, Butterstückchen darüber gestreut und diese wieder durch Bestreuen mit Mehl bedeckt. Nachdem man einen Schnitt in die Mitte des Teigdeckels gemacht hat, wird derselbe auf den Pie gelegt und am Rande befestigt wie bei jedem anderen Pie. Nun nimmt man das Gebäck in die linke Hand, ein Gefäß mit kaltem Wasser in die Rechte, hält den Pie etwas schief und gießt so viel Wasser darüber als nöthig ist, den größten Theil des Mehls fortzuspülen. Immerhin wird noch genug daran hängen bleiben, um mit der Butter in den Teig zu dringen, welcher dadurch ein schönes, blättriges und leichtes Aussehen erhält. Manche Köche halten dies Verfahren für besser, als die Butter hinein zu rollen.

Törtchen. (Tarts.)

Törtchen (mit Erdbeeren oder auch irgend einer anderen Art Eingemachtem) werden gewöhnlich aus Resten von Blätterteig hergestellt, nur rollt man den Teig etwas dicker aus als bei den gewöhnlichen Pies; der Teig wird mit einer runden, in heißes Wasser getauchten Teigschneide ausgeschnitten, in kleine Törtchenpfannen gelegt und ehe diese in den Backofen kommen, sticht man unten in den Boden des Teigs mit einer Gabel einigemal hinein. Backen sollen sie zehn bis fünfzehn Minuten lang und erst nach theilweisem Erkalten wird die eingemachte Frucht eingefüllt. Auf diese Art behält der Fruchtsaft sowohl seine Farbe als sein Aroma, welches Beides verloren ginge, würde das Törtchen gefüllt zum Backen gebracht werden und überdies wird auch weniger Eingemachtes gebraucht.

Pastetchen oder Hüllen zu Torten.

Ein guter Blätterteig wird dünn ausgerollt, mit einem größeren Glas oder einer Schneideseife und einem kleineren Weinglas oder kleinerem Aussschneideseife modell ausgeschnitten und zwar: ein Glasausschnitt bleibt ganz, von zwei weiteren wird ein innerer Ring ausgeschnitten und die beiden äußeren auf den ersten Ausschnitt gelegt und sofort gebacken. Meistens werden diese Formen zu Kalbfleisch- oder Austerpasteten gebraucht, oft auch als Törtchen mit Gelee, Obst-Mus oder Eingemachtem. Auch zu Hüllen für andere Arten Gebäck wird der Teig verwendet, indem man den Rand und Boden damit auslegt. Je leichter der Teig, desto besser diese Einfassung. Mit Gelee gefüllt und bedeckt mit Meringuenmasse (ein Eßlöffel Zucker auf ein steif geschlagenes Eiweiß), diese ein wenig im Ofen gebräunt, servirt man diese Pastetchen sehr gern zum Thee.

Wenn die Schneide des Schneidapparates stets sorgfältig in heißes Wasser getaucht wird, so wird sich der Rand der Pastete viel höher und gleichmäßiger heben oder aufgehen.

Törtchen.

Eine ausgezeichnete Art Törtchen ist folgende. Man rollt guten Blätterteig dünn aus, schneidet denselben in Stücke von zwei und einem halben Zoll im Quadrat; jedes Viereck wird mit Eiweiß bestrichen, die vier Ecken so nach innen gelegt, daß sie sich in der Mitte jedes Törtchens berühren, dann nochmals mit Eiweiß bestrichen, mit etwas feinem Zucker bestreut und bei ziemlich rascher Hitze etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken. Sind sie fertig, so wird das Törtchen in der Mitte etwas ausgehöhlt und mit Aprikosen-Mus (jam), Marmelade oder rothem Johannisbeer-Gelee aufgefüllt. Sie werden in der Mitte einer Platte, auf einer Serviette hochaufgethürmt, servirt und die Platte außen um den Rand mit derselben Art von Eingemachtem garnirt, die man zur Füllung gebrauchte.

Torten.

Hierzu werden größere Pfannen genommen, etwa eine mittlere Größe von flachem Backblech. Nachdem der Teig gebacken, gekühlt und mit Mus (jam) oder Eingemachtem gefüllt ist, legt man aus Teig geschnittene Sterne und Blätter, oder auch nur einfache Teigstreifen durcheinander darüber hin; all diese Verzierungen müssen vorher separat gebacken worden sein. Getrocknetes Obst, dick verkocht, giebt die besten Torten, Pies, ebenso gekochte Preiselbeeren mit viel Zuckerbeigabe.

Pie von grünen Äpfeln.

Man schält und schneidet genügend Äpfel in Stücke und entfernt daraus die Kerngehäuse; über die Äpfel streut man etwa drei Eßlöffel Zucker, einen Theelöffel Zimmt, einen kleinen Eßlöffel ebenvoll gesiebtes Mehl, zwei Eßlöffel Wasser und kleine Stückchen Butter. Nachdem alles gut durcheinandergemengt, kommt es in ein mit Pieteig ausgelegtes Backblech, wird mit einer oberen Teiglage versehen und vierzig Minuten lang gebacken. Dies ist eine wohlschmeckende saftige Pastete.

Apfel-Custard-Pie No. 1.

Drei Tassen Milch, vier Eier, eine Tasse Zucker, zwei Tassen gut verkochter durch einen Seiber gedrückter Apfel. Weiß- und Eigelb werden getrennt geschlagen, sodann die Gelben gut mit den Äpfeln vermischt; etwas Muskat als Gewürz. Hierauf kommt die Milch, zuletzt das Eiweiß hinein. Der Teig sollte erst theilweise gebacken sein, ehe der Custard eingefüllt wird. Dieser Pie erhält wie alle Custard-Pies keine obere Teiglage.

Apfel-Custard-Pie No. 2.

Die besten süßen Äpfel werden ausgesucht, geschält und fein gerieben; auf jede Tasse Äpfel kommen zwei gutgeschlagene Eier, zwei Eßlöffel feiner Zucker, ein Eßlöffel zerlassene Butter, das abgeriebene Gelbe einer ganzen und der Saft einer halben Citrone, ein halbes Weinglas Brandy und eine Tasse Milch, alles wird gut durcheinandergemengt und in ein tiefes mit Teig ausgelegtes Backblech gefüllt. Ein Streifen Teig sollte noch dem Rand entlang gelegt werden und Alles dreißig Minuten backen.

Apfel-Custard Pie No. 3.

Das Blech wird mit Teig ausgelegt; die Äpfel dünn geschnitten und die Pfanne damit halb gefüllt. Ueber diese gießt man einen Custard aus vier Eiern und einem Quart Milch, je nach Belieben gewürzt und versüßt.

Apfel-Custard Pie No. 4.

Geschälte saure Äpfel werden weich gekocht und nur sehr wenig Wasser darf daran zurückbleiben; sodann drückt man dieselben durch ein Sieb; für jeden Pie werden drei Eier geschlagen und nach Gutdünken Butter und Zucker beigegeben. Eine Tasse Butter, eine Tasse Zucker für drei Pies. Gewürzt wird mit Muskatnuß.

Frischer Apfel-Pie.

Nachdem die Äpfel geschält und deren Kerngehäuse entfernt, schneidet man jeden derselben in acht Stücke, je nach der Größe. Die Stücke werden in Reihen in eine Backpfanne gelegt, mit braunem Zucker und irgend einem Gewürz, wie feinen Nelken oder Zimmt versehen, auch geriebene Zitronenschale. Etwas Quittenmarmelade giebt ein ausgezeichnetes Aroma. Nachdem noch etwas Wasser beigegeben, wird das Ganze mit Blätterteig bedeckt. Muß eine Stunde lang backen.

Pies mit falscher Apfel-Fülle.

Ein großer Boston Cracker (Art Zwieback) wird fein gerollt, in eine Schüssel gethan und darüberhin eine Tasse kaltes Wasser gegossen; hierzu kommt nun eine Tasse feiner, weißer Zucker, das Fleisch und der Saft einer ganzen, sowie die geriebene Schale einer halben Citrone und ein wenig Muskat. Die Pfanne wird mit der Hälfte des Teigs ausgelegt, die Mischung eingefüllt, eine zweite Lage Blätterteig darüber und eine halbe Stunde gebacken. Die Verhältnisse sind für einen Pie berechnet.

Apfel- und Pfirsich-Meringuat-Pastete.

Äpfel und Pfirsiche werden weich gekocht, gut zerdrückt, mit Muskatnuß gewürzt und genügend versüßt. Die Teigkruste wird damit gefüllt und fertig gebacken; eine obere Kruste kommt nicht darauf. Für jede Pastete werden drei Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit drei Eßlöffel pulverisirtem Zucker versüßt. Etwas Rosenwasser oder Vanille kommt hinein, dann wieder geschlagen, bis der Schnee gut steht. Nun streicht man denselben einen halben bis einen Zoll hoch auf die Fülle und stellt den Pie noch kurze Zeit in den Backofen. Der Pie wird kalt verspeist.

Kokosnuß-Pie No. 1.

Eine halbe Tasse getrocknete Kokosnuß mit einer Tasse Milch angefeuchtet, zwei Eier, eine kleine Tasse Zucker, ein eigroßes Stück Butter. Diese Masse ist für einen kleinen Pie bestimmt und ausgezeichnet mit einem Meringuenguß.

Kokosnuß-Pie No. 2.

Wenn die braune Rinde der Kokosnuß abgeschnitten, wird das Weiße gerieben, mit Milch vermischt und langsam acht bis zehn Minuten gekocht. Auf ein Pfund geriebener Kokosnuß kommen ein Quart Milch, acht Eier, ein Eßlöffel feingefiebter weißer Zucker, ein Glas Wein, ein kleiner feingestößener Cracker (Art Zwieback), zwei Eßlöffel zerlassene Butter und eine halbe Muskatnuß. Eier und Zucker müssen zuerst schaumig gerührt werden, dann kommt der Wein hinein. Sobald die Kokosnuß kalt geworden, gießt man Eier und Wein dazu, dann den Cracker und die Muskatnuß; Alles kommt nun in ein mit Blätterteig ausgelegtes Backblech und wird sofort gebacken.

Schokolade-Custard Pie No. 1.

Ein viertel Pfund gute Schokolade wird fein gerieben, ein halbes Quart kochendes Wasser, sechs Eier, ein Quart Milch, eine halbe Tasse feiner Zucker, zwei Eßlöffel Vanille-Extract. Man löst die Schokolade in etwas Milch auf, rührt sie dann in das kochende Wasser; soll drei Minuten kochen. Wenn beinahe ganz erkaltet, wird die Schokolade mit den sechs Eigelb und drei Eiweiß geschlagen. Nun kommt die Mischung in die Milch, wird gewürzt und dann in mit gutem Teig ausgelegte Pfannen gegossen. Wenn der Custard halb fertig ist, gießt man die übrigen drei Eiweiß, steif geschlagen und mit zwei Eßlöffel Zucker versehen, darüber. Dieser Crème kann auch ohne Teighülse, nur in einer Puddingform, gebacken werden, oder auch in Tassen, in kochendes Wasser gesetzt.

Schocolade-Pie No. 2.

Man giebt etwas geriebene Schocolade in einen Topf, stellt diesen hinten auf den Ofen, bis dieselbe zerschmilzt (ohne jegliche Zugabe von Wasser). Ein Ei wird mit etwas Zucker geschlagen und mit der erweichten Schocolade vermischt, dann über einen Custard-Pie gegossen; für Schocoladeliebhaber!

Citronen-Pie. (Vorzüglich.)

In eine tiefe Schüssel reibt man die Schalen von zwei Citronen, fügt diesen bei: einundeinhalb Tassen weißen Zucker, zwei gehäufte Eßlöffel ungesiebertes Mehl oder einen Löffel Maisstärke. Wenn alles gut durcheinander gemengt, giebt man drei gut geschlagene Eigelb dazu, schlägt alles nochmals gut, dann den Saft der Citronen, zwei Tassen Wasser und ein walnußgroßes Stückchen Butter hinein. Die Schüssel kommt nun in einen Topf mit kochendem Wasser, und soll der Inhalt kochen bis er dick wird und am Löffel kleben bleibt, wie kalter Honig. Wenn fertig gekocht und vollständig erkaltet, kommt die Masse in eine Hülse von gutem Teig, wird gebacken und wenn fertig drei schäumig geschlagene Eiweiß mit drei kleinen Eßlöffel Zucker versüßt, darüber gestrichen, die Pastete nochmals in den Ofen und leicht braun gebacken. Dies Recept giebt einen hohen, großen und ausgezeichneten Pie.

—Ebbit House, Washington.

Citronen-Pie No. 2.

Eine Tasse Zucker, drei Eier, eine Tasse Wasser, ein Eßlöffel zerlassener Butter, ein gehäufter Eßlöffel Mehl, der ganze Saft und ein Theil der Schale (gerieben) von einer Citrone. Das Eiweiß wird zurückbehalten, steif geschlagen und, nachdem der Pie aus dem Backofen kommt, nebst etwas Zucker darüber gestrichen und in den Ofen zurückgestellt bis hellbraun. Diese Mischung kann sowohl vorher gekocht als Fülle benutzt werden, und ist dies auch vorzuziehen, als auch einfach kalt eingegossen. Dieser mittelgroße Pie muß fünfunddreißig bis vierzig Minuten backen.

Citronen-Pie No. 3.

Man befeuchtet einen gehäuften Eßlöffel Maisstärke mit etwas Wasser, giebt dann eine Tasse kochendes Wasser dazu und läßt dies unter beständigem Rühren zwei bis drei Minuten auf dem Feuer kochen. Während des Kochens giebt man noch einen Theelöffel Butter und eine Tasse Zucker bei, nimmt Alles vom Feuer und giebt, wenn etwas abgekühlt, ein gut verrührtes Ei, sowie den Saft und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Die Mischung wird auf den Teig gefüllt und mit einem Teigdeckel versehen; für einen kleinen Pie berechnet.

Citronen-Pie No. 4.

Zwei große, frische Citronen werden abgerieben und, wenn nicht bitter, wird das Geriebene zur Fülle verwendet; die weiße innere Schale der Citronen muß vollständig entfernt werden, da sie beim Kochen hart und zähe wird; nun schneidet man mit einem scharfen Messer die Citronen in dünne Scheiben und entfernt die Samenkörner; zwei Tassen Zucker, drei Eßlöffel Wasser und zwei Löffel gesiebtes Mehl. Auf den Teig giebt man nun: eine Lage Citronen, dann eine Lage Zucker, eine Lage geriebene Schale, zuletzt eine Lage Mehl und so wiederholt bis das Material aufgebraucht ist. Nun wird das Wasser darüber gespritzt und eine obere Teiglage darüber gedeckt. Der Rand des Teighodens muß über den oberen gebückt und durch Drücken gut mit demselben verbunden werden, sonst kocht und fließt der Saft überall heraus. Diese Fülle ist für einen mittelgroßen Pie berechnet.

Orangen-Pie.

Man nimmt die geriebene Schale von einer und den Saft von zwei großen Orangen. Eine große Tasse Zucker wird mit einem gehäuteten Eßlöffel Mehl vermischt; hiezu drei gutgeschlagene Eigelb und einen Eßlöffel zerlassener Butter. Die Weißen werden zu Schnee geschlagen und zwei Eßlöffel Zucker beigegeben. Die Mischung kommt in eine mit Piekruete ausgelegte Pfanne und wird rasch gebacken. Dann streicht man den Schnee gleichmäßig darüber und läßt nochmals leichtbraun backen. Durch die Zugabe des Saftes einer Citrone wird die Füllung bedeutend verbessert.

Bäcker Custard-Pie.

Drei Eigelb werden schaumig geschlagen; ein Eßlöffel Mehl wird gut mit drei Eßlöffel Zucker vermischt, damit die Mehltreilchen vollständig vertheilt werden und keine Knoten entstehen. Nun kommt das Mehl zum Eigelb, etwas Salz dazu, ein Theelöffel Vanille und wenig geriebene Muskatnuß, das steifgeschlagene Eiweiß und zuletzt ein halbes Quart gebrühte (ja nicht gekochte) und wieder kaltgestellte Milch. Die Mischung geschieht allmählig, dann kommt Alles in ein tiefes Pieblech, mit Blätterteig ausgelegt und wird fünfundzwanzig bis dreißig Minuten gebacken.

Dieses Recept stammt von einem bewährten Koch in einer der besten Bäckereien New York's. Auf die Frage: „Warum seine Custard-Pies ein so viel solideres und doch lockeres Aussehen hätten als jemals die im Haus gebackenen?“ lautete die Antwort: „Nur durch die Beigabe dieses Eßlöffels Mehl, wodurch der Custard keineswegs verdickt, sondern nur das Brechen desselben oder auch molkig werden beim Schneiden, verhindert wird.“

Rahm-Pie.

Gieße eine Pint Rahm über ein und eine halbe Tasse Zucker, schlage dann drei Eiweiß zu einem steifen Schaum und füge diesen dem Zucker bei, Alles gut geschlagen. Etwas Muskatnuß dient als Gewürz und wird der Pie ohne obere Teiglage gebacken. Ein Eßlöffel Mehl, wie bei dem obigen Recept, würde die Fülle noch verbessern.

Schlagrahm-Pie.

Ein Backblech wird mit gutem Teig ausgelegt und dieser rasch, bei ziemlicher Hitze gebacken. Nachdem das Gebäck etwas abgekühlt, kommt eine Lage Gelee oder Fruchtsaft (jam) darauf; eine Tasse dicker, süßer Rahm wird so leicht wie möglich geschlagen, mit feinem Zucker und Vanille versehen und dann auf den Gelee gefüllt. Der Rahm sollte sehr kalt stehen, ehe er geschlagen wird.

Custard Pie.

Man schlägt vier Eigelb gut und leicht mit einem Eßlöffel Zucker zusammen, würzt mit Muskatnuß oder Vanille und giebt dazu: den Schnee von vier Eiweiß, etwas Salz und ein Quart süße Milch. Alles wird gut verrührt, in die mit Teig belegten Blechteller gegeben und gebacken, bis etwas hart.

Bostoner Rahm-Pie.

Rahmfülle: Ein Pint Milch wird gekocht. Mische eine Tasse Zucker und eine halbe Tasse Mehl, gib beides in eine Schüssel mit zwei gut gerührten Eiern und schlage die Masse gut zusammen. Sowie die Milch zu kochen beginnt, wird die Mischung leicht hineingerührt, ein Eßlöffel Butter dazu gegeben und so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie dick wird; dann mit Citrone oder Vanille gewürzt.

Pie-Teig: Drei Eier, Weißes und Gelbes getrennt geschlagen, eine Tasse feiner Zucker, anderthalb Tassen gesiebtes Mehl, ein großer Theelöffel Backpulver und zwei Eßlöffel Milch oder Wasser. Der Teig wird halbirt und auf zwei mittelgroßen Backblechen gebacken, rasch und nur gelblich. Wenn gekühlt, wird jede Lage in der Mitte mit scharfem, breitem Messer durchgeschnitten und die Rahmfülle dazwischen gebreitet. Wird kalt servirt. Vanille- oder Citronengeschmack je nachdem die Rahmfülle.

Imitirter Rahm-Pie.

Nimm drei Eier, ein Pint Milch, eine Tasse Zucker, zwei Eßlöffel Mais Korn-Stärke, oder drei Löffel Mehl. Zucker, Maisstärke und Eigelb werden zusammen

gut geschlagen. Wenn die Milch anfängt zu kochen, gießt man die Mischung hinein, etwas Salz und einen Theelöffel Butter. Der Teig wird wie der eines jeden anderen Pies verfertigt, gebacken, der Rahm hineingefüllt, etwas Muskat dazu und wieder in den Backofen; die Eiweiß werden steif geschlagen, zwei Eßlöffel Zucker daran, über den Rahm gestrichen und rasch hellbraun gebacken.

Frucht-Custard Pie.

Jeder Frucht-Crème, wie Ananas, Bananen, kann genau nach den Recepten des „Apfel-Custard-Pie“ angefertigt werden.

Kirsch-Pie.

Die Piekruste wird halb mit reifen Kirschen angefüllt; über diese siebt man etwa eine Tasse Zucker, einen Theelöffel Mehl und giebt kleine Stückchen Butter dazu. Nun kommen noch so viel Kirschen hinein, als hineingehen, die obere Kruste darauf und das Gebäck in den Backofen. Wenn die Kirschen ohne Steine, und sonst Alles correct gemacht wird, ist dies einer der besten Obst-Pies.

Johannisbeer-Pastete No. 1.

Dieser Pie wird in ganz derselben Weise gefüllt wie mit Kirschen, nur müssen die Beeren, wenn etwas unreif, vorher gekocht werden.

Pie mit reifer Johannisbeer-Fülle.

Eine Tasse reifer, zerdrückter Johannisbeeren, eine Tasse Zucker, zwei Eßlöffel Wasser, ein Eßlöffel Mehl und zwei geschlagene Eigelb. Wenn gebacken, giebt den Schnee von zwei Eiweiß mit zwei Eßlöffel Zucker darüber und lasse im Backofen hellbraun werden.

Pie mit grünen Tomaten.

Man nimmt mittelgroße Tomaten, schält sie und schneidet das Stammende aus. Nachdem das Backblech mit einem Teig aus Biscuitmasse belegt ist, schneidet man die Tomaten sehr dünn, füllt das Blech ziemlich hoch damit an, giebt darüber etwas Muskatnuß, eine halbe Tasse Butter, eine mittelgroße Tasse Zucker (wenn das Blech sehr tief ist, eine große). Nachdem eine kleine Hand voll Mehl über die Fülle gestreut, gießt man noch eine halbe Tasse Essig zu und legt die obere Lage auf. Sollte eine halbe Stunde in einem mäßig heißen Backofen backen.

Aprikosen-Meringuet-Pie.

Meringuet von kanierten Aprikosen wird zubereitet, indem man dieselben fein schneidet und sie mit einer halben Tasse Zucker und einem geschlagenen Eigelb gut

vermischt; die Teighölse wird gefüllt und gebacken. Wenn fertig, läßt man sie zwei bis drei Minuten abkühlen und giebt dann eine Meringuenmischung von einem geschlagenen Eiweiß und einem Eßlöffel Zucker darüber. Die Pastete kommt in eine mäßige Hitze zurück, bis goldgelb.

Obiges Rezept kann zu einer Art Torte verwendet werden ohne Meringuenguß, indem man über den unfertigen Pie kreuzweise Teigstreifen legt und dann erst backt.

Dieselben Verhältnisse werden benützt, wenn getrocknete, dann aufgekochte Aprikosen, anstatt kannirte, gebraucht werden; auch kommt gedörrte Frucht billiger.

Gekochte, gedörrte Aprikosen sind ausgezeichnete Beigaben für Fleischpasteten-Fülle. Sie können selbst neben den gehackten Äpfeln noch beigegeben werden oder auch mit Ausfluß derselben.

Heidelbeer - Pie.

Die Beeren werden gut gewaschen und sorgfältig ausgelesen; ein mit Butter bestrichenen Backblech wird mit Teig ausgelegt, die Beeren einen halben Zoll hoch hineingefüllt und auf ein Quart Beeren giebt man eine Theetasse braunen Zucker, streut einen Theelöffel Mehl, einen Theelöffel Salz und etwas geriebene Muskatnuß darüber. Die obere Kruste bekommt in der Mitte einen Schnitt oder auf jeder Seite gleichmäßige Einschnitte. Der Rand wird gut zusammengedrückt, mit Hülfe eines Messers wieder geformt und bei rascher Hitze dreiviertel Stunde gebacken.

Brombeer-Pie.

Die Beeren werden gewaschen, verlesen und nach obigem Rezept zur Fülle zubereitet.

Molasses-Pie.

Zwei Tassen Molasses (Art Syrup), eine Tasse Zucker, drei Eier, ein Eßlöffel zerlassene Butter, eine Citrone, etwas Muskat; diese Füllung wird gut geschlagen und in der Piekruste gebacken.

Citronen-Rosinen-Pie.

Eine Tasse Rosinen, gehackt und entfernt, Saft und geriebene Schale einer Citrone, eine Tasse kaltes Wasser, ein Eßlöffel Mehl, eine Tasse Zucker, zwei Eßlöffel Butter. Alles leicht durcheinander gemengt, mit Boden und oberer Kruste gebacken.

Pie von gekochtem Rhabarber.

Rhabarber ist eine Art Ampfer. Der Stengel wird dicht unter dem Blatte abgeschnitten, die Haut abgezogen und in dünne, einen halben Zoll lange Stückchen

geschnitten. Nachdem diese gewaschen sind, werden sie in einem Topfe gekocht und so viel Wasser, als hängen bleibt, daran gelassen. Wenn weich gekocht, werden sie gut durch ein Sieb gedrückt und kommt ein Stückchen Butter dazu. Erkalte, versüßt man sie nach Belieben; etwas Zimmt, Citronenschale oder Muskatnuß kann beigegeben werden. Ein dünn ausgewellter Teig kommt in's Blech, die Füllung hinein und eine obere Lage darüber. Wird bei rascher Hitze gebacken und beim Auftragen mit Zucker bestreut.

Rhabarber-Pie.

Wenn die Stiele enthäutet, geschnitten und gewaschen sind, giebt man eine Lage von einem Zoll davon in eine, mit etwas dicker Teig-Kruste versehene Back-Pfanne. Auf ein Quart oder Pfund geschnittenen Rhabarber kommt eine große Tasse Zucker; ein Salzlöffel Salz und etwas Muskat wird darüber gestreut, auch ein wenig Mehl. Eine reiche obere Teiglage erhält in der Mitte einen Schnitt, der Rand wird gut mit dem unteren verbunden, durch Eindrücker mit einem scharfen Messer verziert und bei rascher Hitze so lange gebacken, bis sich der Teig vom Bleche löst. Diese Rhabarberfülle ist ungleich feiner und wohllichmeckender als eine Fülle mit gekochtem Rhabarber.

Ananas-Pie.

Eine kleingehackte Ananas, dasselbe Gewicht von Zucker, halb ihr Gewicht von Butter, eine Tasse Rahm, fünf Eier. Die Butter wird zuerst schaumig gerührt, dann kommt der Zucker und die Eigelb dazu unter fortwährendem Rühren, dann der Rahm, die Ananas und der Schnee von den fünf Eiweiß. Hierzu kommt nur ein Teigboden. Der Pie wird kalt servirt.

Trauben-Pie.

Man enthäutet die Trauben, giebt den Frucht-Pie in eine Schüssel, die Schale oder Haut in eine andere, stellt den Pie etwas auf den Ofen, bis er weich ist, und treibt ihn dann durch ein Sieb. Haut und Pie kommen nun wieder zusammen und können so zu Pie, zur Kannirung benützt oder auch für späteren Gebrauch in Töpfen aufbewahrt werden.

Pflaumen- oder Zwetschgen-Pie.

Die Früchte werden ganz in nur so viel Wasser gekocht, um das Anbrennen zu verhindern; wenn weich, giebt man je nach Geschmack Zucker bei und läßt sie erkalten. Nun gießt man das Compot in eine Teighülse, streut etwas Mehl darüber und legt die obere Lage darauf. Der Rand wird sorgfältig mit dem unteren verbunden, für den Dampf ein Schnitt in die Mitte der Decke gemacht und Alles zwanzig Minuten gebacken.

Pfirsich-Pie.

Pfirsiche werden geschält, entsteint und in Stücke geschnitten, sodann in ein Blech mit Teigboden gelegt und reichlich Zucker darüber gestreut; drei Pfirsichkerne, fein gehackt, kommen auf jeden Pie, ein wenig Wasser. Eine obere Decke kann verwendet, oder auch kreuzweise gerädelte Streifen Teig darüber gelegt werden.

Pie-Fülle aus getrockneten Früchten

Man wäscht die Früchte sorgfältig, läßt sie über Nacht, mit Wasser gerade bedeckt, stehen und kocht sie andern Tags langsam in demselben Wasser, giebt Zucker je nach Belieben daran. Beide Teiglagen sollen dünn gewellt sein, eine dickere paßt selten zu einem Obst-Pie.

Pie mit reifen Beeren gefüllt.

Dieselbe Art Zubereitung wie bei Kirsch-Pie. Die Teigkruste wird halb mit den Beeren angefüllt, ein Eßlöffel Mehl darüber gestreut (wenn sie sehr saftig) und Zucker so viel als nöthig. Nun füllt man noch so viel Beeren wie möglich ein, legt die Teig-Decke darüber und backt etwa vierzig Minuten. Heidelbeer- und Brombeer-Pie gewinnt bedeutend durch Zimmt- oder Ingwer-Zugabe.

Pies mit Gelee-Fülle oder eingemachten Früchten.

Es ist nicht nöthig, daß Eingemachtes noch mitgebacken wird; folglich wird diese Fülle erst zuletzt in die Kruste gegeben und kann entweder mit Schlagrahm verziert oder mit einer obern Kruste versehen werden. Ersteres ist feiner und schmackhafter.

Preißelbeer-Pie.

Man nimmt gute, harte Preißelbeeren, schneidet davon eine Tasse voll durch, giebt sie in eine Schüssel und eine Tasse weißen Zucker, eine halbe Tasse Wasser, einen Eßlöffel gesiebtes Mehl darüber; Alles wird gut gemischt und in die Kruste gefüllt. Nachdem die obere Lage darauf, soll der Pie langsam in mäßiger Hitze backen. Man wird überzeugt werden, daß dies die richtige Art ist, Cranberry- (eine große Art Preißelbeere) Pie zu bereiten. — Reporter Art.

Preißelbeer-Torten-Pie.

Die Beeren werden gewaschen und sorgfältig verlesen, sodann in etwas Wasser gekocht; nur so viel Wasser, um sie zu bedecken. Sobald die Beeren aufbrechen und weich werden, giebt man genügend Zucker bei und passirt sie. (Oft werden auch die ganzen Beeren vorgezogen, oder auch nur zerdrückt.) Das Backblech ist mit dünnem Teig ausgelegt, die Frucht wird eingefüllt und anstatt einer Decke mit gezackten Teigstreifen verziert. Soll in mäßiger Hitze backen.

Stachelbeer = Fülle.

Dieselbe Zubereitung wie bei Preiselbeeren-Torte, oder kann auch mit einer oberen Kruste gebacken werden. Wird mit gekochtem Custard oder kaltem süßen Rahm servirt.

Gekochte Melonen oder Kürbiß als Pie-Fülle.

Die dunkelsten Früchte sind meistens die besten. Sie werden halbirt, der Samen herausgenommen, dann in große Schnitten getheilt; diese schält man und schneidet sie sodann in kleinere Stücke. In einer großen Pfanne oder einem Topf kocht man sie in sehr wenig Wasser langsam weich. Nun stellt man den Topf zurück, so daß nichts anbrennen kann und läßt langsam weiter kochen, unter beständigem Rühren, bis der Saft eingekocht und die Frucht dunkelroth aussieht. Fast ein halber Tag geht darauf, bis sie trocken und weich gekocht. Wenn die Frucht abgekühlt, wird sie durch einen Seiber getrieben.

Gebackene Melonen oder Kürbiße zu Pies.

Die Frucht wird ungeschält zerschnitten, auf ein Backblech gelegt und in den Backofen gestellt; die Stücke sollen langsam weich werden, sodann wird die weiche Masse von der Schale gekraht und durch ein Sieb gedrückt. Die Fülle wird fein und leicht und knotenfrei.

Kürbiß-Pie No. 1.

Masse für drei Pies: ein Quart Milch, drei Tassen gekochter und durchgetriebener Kürbiß, anderthalb Tassen Zucker, eine halbe Tasse Molasses (Art Syrup), Gelb und Weiße von vier Eiern getheilt geschlagen, etwas Salz, je einen Eßlöffel Zimmt und Ingwer. Alles wird gut gerührt und auf dem Teigboden gebacken. Bostoner Mark- oder Hubbard's Melonen können anstatt Kürbissen verwendet werden, sind sogar oft diesen vorgezogen, in Folge des weniger starken Aromas.

Kürbiß-Pie No. 2.

Ein Quart gekochter Kürbiß wird passirt, neun Eier, getrennt geschlagen, zwei knappe Quart Milch, ein Theelöffel Muskatblüthe, ebenso viel Zimmt und Muskatnuß; ein und eine halbe Tasse Zucker, weißer oder auch leicht brauner. Nachdem Alles gut geschlagen, wird die Mischung in nur einer Kruste gebacken. Ein Eßlöffel Brandy zu dieser Kürbißfülle ist ausgezeichnet.

Kürbißfülle ohne Eier.

Ein Quart gut gekochter und durchgeriebener Kürbiß; dazu giebt man gute, reiche Milch, den Kürbiß so zu verdünnen, daß er zwei große irdene Backtöpfe

füllt, einen Theelöffel Salz, eine halbe Tasse Molasses oder braunen Zucker, einen Eßlöffel Ingwer, einen Eßlöffel Zimmt oder Muskatnuß. Wird in mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken.

Melonen-Pie.

Ein halbes Quart getrocknete, gekochte Melonen, eine Tasse brauner Zucker, drei Eier, zwei Eßlöffel Molasses, ein Eßlöffel zerlassener Butter, ein Eßlöffel Ingwer, ein Theelöffel Zimmt, etwas Salz und ein Pint Milch. Die Masse reicht für zwei Pies oder auch einen großen und hochgefüllten Pie.

Pie von süßen Kartoffeln.

Ein Pfund weich gedämpfte und durchpassirte Süßkartoffeln, zwei Tassen Zucker, eine Tasse Rahm, eine halbe Tasse Butter, drei gut geschlagene Eier, mit Citronen oder Muskatnuß gewürzt und in dünner Teigkruste gebacken.

Gesottenes Fleisch zu Mince Pies.

Um eine wirklich gute Fleischpastete (mince pie) zu erhalten, ist es entschieden nöthig, das Fleisch sorgfältig zu kochen, um dessen Saft und Würze beizubehalten. Nimm vier Pfund mageres Rindfleisch, das Halsstück ist ebenso gut wie jedes andere, wasche es und koche in gerade genügend Wasser um es zu bedecken. Kocht das Wasser, so wird hin und wieder der Schaum abgeschöpft und etwas heißes Wasser dazugegeben, bis das Fleisch weich ist, dann würze es mit Salz und Pfeffer. Der Deckel des Topfes wird nun abgenommen und das Fleisch noch so lange gekocht, bis alle Brühe in dasselbe zurückgekocht ist. Sobald es das Ansehen hat, in seinem eigenen Saft zu braten, kommt es vom Herd und wird kaltgestellt. Dies Kochen sollte einen Tag vor dem Gebrauch geschehen. Am anderen Tag, bei der Zubereitung der Piefülle sollen Knochen, Knorpel und zähe, hautige Stellen entfernt werden, ehe das Fleisch gehackt wird.

Mince Pie No. 1.

Das „Astorhaus“ war vor einigen Jahren berühmt wegen seiner Mince-Pies. Der Chef der Bäckerei veröffentlichte damals, auf Verlangen, das Recept, und jeder, der es bis jetzt versucht und genau sich an die Vorschrift gehalten, spricht nur in lobenden Ausdrücken von diesem ausgezeichneten Verfahren.

Vier Pfund gesottenes, mageres Rindfleisch, fein gehackt, zweimal so viel fein gehackte grüne Äpfel, ein Pfund gehacktes Nierenfett, drei Pfund entfernte Rosinen, zwei Pfund ausgelesene Corinthen, ein halbes Pfund fein geschnittenes

Citronat, ein Pfund brauner Zucker, ein Quart Koch-Molasses (Art Syrup), zwei Quart süßer Apfelwein, ein Pint gekochter Apfelwein, ein Eßlöffel Salz, ein ditto Pfeffer und ebenso viel Muskatblüthe; ein Eßlöffel Nelkenpfeffer und vier Eßlöffel Zimmt, vier geriebene Muskatnüsse, ein Eßlöffel feiner Nelken; die Masse wird gut gemischt und auf den Herd gestellt, bis durchkocht; dann nimmt man sie vom Feuer und, wenn beinahe erkaltet, giebt man ein Pint guten Franzbranntwein und ein Pint Madeira daran, verwahrt die Mischung in einem gut verschlossenen Topf an einem nicht zum Frieren kalten Ort, doch immerhin kalt genug. So hält sich die Fülle den ganzen Winter über.

Chef de cuisine: Astor House, N. Y.

Mince Pie No. 2.

Zwei Pfund frisches, mageres Rindfleisch gekocht und wenn erkaltet fein gehackt, ein Pfund Rindsnierenfett, vollständig enthäutet und so fein wie möglich gehackt; fünf Pfund geschälte, fein gehackte Äpfel, zwei Pfund Rosinen, entkernt und gehackt, ein Pfund Sultana-Rosinen, gewaschen und gelesen; zwei Pfund ebenfalls gut übergelesener Corinthen. Dreiviertel Pfund feingeschnittenes Citronat, zwei Eßlöffel Zimmt, eine geriebene Muskatnuß, zwei Eßlöffel Muskatblüthe, einen feine Nelken, ein Eßlöffel Nelkenpfeffer und ein Eßlöffel Salz. Zwei und ein viertel Pfund brauner Zucker, ein Quart brauner Sherry oder ein Pint vom besten Franzbranntwein. Auch diese Mischung hält sich den ganzen Winter, wenn gut verschlossen an kaltem Ort aufbewahrt.

Common Sense in the Household.

Um diese Fleisch-Fülle zum längeren Aufheben einzumachen, schlage nach bei „Gehacktes Fleisch“ (Mince-meat).

Imitirte Fleisch-Fülle, ohne Fleisch.

Eine Tasse kalten Wassers, eine Tasse Molasses, eine halbe Tasse brauner Zucker, eine halbe Tasse Apfelwein-Essig, zweidrittel Tassen zerlassener Butter, eine Tasse gehackter und entkernter Rosinen, ein leicht geschlagenes Ei, eine halbe Tasse fein gerollte Crackers (Biscuit), ein Eßlöffel Zimmt, ein Theelöffel je voll Nelken, Nelkenpfeffer, Muskatnuß, Salz und schwarzer Pfeffer. Man giebt eine tiefe Pfanne oder Topf auf das Feuer, läßt das Wasser mit den Rosinen einige Minuten kochen, fügt dann Zucker und Molasses bei, sodann Essig und die andern Bestandtheile: zuletzt ein Weinglas Franzbranntwein.

Frucht-Krapfen. (Für Pie-Nies geeignet.)

Ein guter Blätterteig wird gearbeitet und zur gewöhnlichen Piekrusten-Dicke ausgerollt; sodann in kreisförmige Stücke, von der Größe etwa einer Untertasse,

geschnitten. Die Frucht wird auf eine Seite gelegt, etwas Zucker darüber, der Rand befeuchtet und die leere Seite Teig darüber gelegt; den Rand preßt man fest aufeinander, verziert ihn etwas und bestreicht die Krapfen mit etwas Eiweiß; noch etwas feinen Zucker darüber, dann werden sie auf Blechen bei ziemlich starker Hitze etwa 20 Minuten gebacken. Anstatt frische Frucht auf den Teig zu legen, kann dieselbe auch vorher mit etwas Zucker gekocht werden; auch kann irgend ein Obstmus oder Eingemachtes verwendet werden.

Törtchen mit Pflaumen-Custard.

Ein Pint durchgetriebener Reine Claude Pflaumen, eine große Tasse Zucker, zwei Eigelb, gut geschlagen; Alles wird nun zusammen leicht und schaumig gerührt und wenn der Blätterteig, in kleine Törtchenbleche ausgelegt, leicht braun gebacken, giebt man die Fülle hinein; zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit zwei Eßlöffel Zucker versüßt und darüber gestrichen, sodann kommen die Törtchen noch auf Minuten in mäßige Hitze. Auch dies Gebäck ist viel einfacher einzupacken und zu transportiren als Stück-Pie.

Citronen-Törtchen No. 1.

Ein Quart Milch wird auf das Feuer gestellt und so wie sie zu kochen anfängt, werden folgende Bestandtheile beigegeben:

In einer Schüssel mischt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl, eine halbe Tasse Zucker und etwas Salz; wenn dies gut vermengt, giebt man sechs gut geschlagene Eigelb dazu und gießt die Mischung in die kochende Milch, unter fortwährendem Rühren und zwar immer nach einer Seite, bis ein dicker Crème entsteht. Dieser wird etwas kalt gestellt und der Saft sowie die Schale einer großen Citrone beigegeben. Die Masse wird nun in Törtchenpfannen mit gebackenem, noch heißem Blätterteig gefüllt und ein Meringuenguß von sechs Eiweiß, geschlagen, mit vier Eßlöffel Zucker versüßt, darüber gegeben. Dann kommen die Törtchen zurück in den Ofen, bis der Guß leicht gelb ist.

Citronen-Törtchen No. 2.

Gut vermischt werden: Saft und Schale von zwei Citronen, zwei Tassen Zucker, zwei Eier und Bisenittorte-Brosamen; Alles gut und leicht geschlagen, in zwölf kleine, mit Blätterteig ausgelegte Formen gefüllt und gebacken, bis die Kruste fertig ist.

Orangen-Törtchen.

Der Saft von zwei, die geriebene Schale von einer Orange wird, mit dreiviertel Tasse Zucker, einem Eßlöffel Butter, einem guten Löffel Maisstärke und

dem Saft einer halben Citrone vermischt. Wenn Alles gut geschlagen, wird es eingefüllt und ohne obere Kruste gebacken.

Meringuen-Crème Törtchen.

Man nimmt tiefe, gewöhnliche Pieteller; auch Tortenformen können gebraucht werden, doch sollten sie sechs Zoll im Durchmesser und zwei bis drei Zoll tief sein. Die Formen werden mit Butter bestrichen, mit gewöhnlichem Blätterteig ausgelegt und folgender Crème hineingefüllt: Gieb allmählig zu sechs geschlagenen Eigelb zwei Eßlöffel Mehl, ein Salzlöffel Salz und einen halben Schoppen Rahm; rühre diese Masse bis sie frei von Knoten und leicht, gieb dann zwei Eßlöffel Zucker daran, stelle die Casserolle auf den Herd und rühre bis der Crème am Löffel kleben bleibt. Der Crème darf nicht kochen, sonst gerinnt er. Die Masse kommt nun in eine Schüssel, etwas Vanille-Extract dazu und wird gerührt bis kalt, sodann eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Die sechs Eiweiß werden in einem reinen Kupferkessel ausgiebig geschlagen und zwar mit dem bei Bäckern gebräuchlichen Drahtschneeschlager; nach und nach siebt man ein Pfund feinen Zucker und etwas Salz dazu. Wenn der Teig fertig gebacken, gieb eine dünne Lage Schaum darüber, mit dem Uebrigen wird das Törtchen garnirt, indem man den Schaum durch eine Papierröhre gießt. Nachdem noch etwas feiner Zucker darüber gestreut, stelle die Törtchen noch einmal in den Backofen, bis die Meringue eine feine, gelbliche Färbung erhält. Wird kalt servirt.

Törtchen mit Beerenfülle.

Törtchenpfannen werden mit Teig ausgelegt und gebacken. Gerade vor dem Auftragen fülle die Hülzen mit Erd-, Brom- oder Himbeeren, kurz Beeren, die gerade in der Zeit sind. Gieb dann über jedes Törtchen genügend Zucker, noch etwas Beeren und je einen Eßlöffel süßen Rahm. Diese Törtchen werden meistens zum Frühstück servirt und sind hiefür eine ausgezeichnete Zugabe.

Erdbeer-Crème Törtchen.

Wenn die Beeren sorgfältig verlesen, giebt man sie in Lagen in ein tiefes Backblech mit Blätterteig; nach jeder Lage genügend Zucker dazwischen. Die Backform wird ziemlich hoch gefüllt und ein Theil des Saftes beigegeben, eine dicke Teiglage, in der Mitte einen Schnitt darüber und gebacken. Wenn fertig, giebt man durch den mittleren Schnitt folgende Mischung hinein: eine kleine Tasse süßen Rahm wird bis an's Kochen gebracht, dann zwei gut geschlagene Eier dazugegeben, ein Eßlöffel weißer Zucker und ein Theelöffel Maisstärke in etwas kalter Milch aufgelöst. Alles muß zusammen eine Zeit lang kochen und wenn

erkaltet, giebt man die Mischung durch den Schnitt. Stachelbeeren und Heidelbeeren werden auf dieselbe Art benützt.

Torte mit grünen Stachelbeeren.

Die Beeren werden gelesen und gereinigt. In einen Porzellankessel giebt man genug Wasser um das Anbrennen zu verhindern, rührt langsam bis sie brechen. Dann giebt man genügend Zucker bei und stellt sie kalt. Wenn erkaltet, kommen sie in die Teighölse und werden mit oberer Kruste gebacken. Die Decke wird mit einem geschlagenen Ei bestrichen und auf Minuten noch in den Backofen gestellt. Man servirt kalt.

Rokosnuß-Torte.

Drei Rokosnüsse, das Weiße fein gehackt, fünf Eigelb, eine halbe Tasse weißen Zucker, etwas Essenz, ein Weinglas Milch, ein wenig kalte Butter und backe mit Blätterteighölse.

Schocolade-Torten.

Vier ganze Eier, ein achtes Pfund fein geriebene Schokolade (Baker's), einen Eßlöffel Maisstärke in Wasser gelöst; drei Eßlöffel Milch, vier Eßlöffel weißer Zucker, zwei Theelöffel Vanille-Extract, ein Salzlöffel Salz, ein halber Theelöffel Zimmt, ein Theelöffel zerlassene Butter; die Schokolade wird leicht in die Milch gerührt, bis zum Kochen erhitzt, dann die Maisstärke hineingerührt. Rühre nun noch fünf Minuten auf dem Feuer bis gut dick, nimm dann vom Ofen und gieße die Masse in eine Schüssel. Gelbes und Weißes vom Ei werden gut mit dem Zucker geschlagen, die kalte Schokoladenmasse dazu, auch etwas Gewürz (Vanille) und Alles nochmals gut geschlagen bis leicht. Wenn die Mischung eingefüllt, der Teig fertig gebacken, so gieß ein Meringeat von zwei geschlagenen Eiweiß, zwei Eßlöffel Zucker, einen Theelöffel Citronensaft darüber. Servire kalt. Auch als kleine Törtchenfülle ist diese Zubereitung anzurathen und eine willkommene Beigabe zum Thee.

Chrendamen - Kuchen.

Eine Tasse saure Milch, eine Tasse süße Milch, ein Eßlöffel zerlassene Butter, vier Eigelb, Saft und Schale einer Citrone, eine kleine Tasse weißer, feiner Zucker. Beide Arten Milch kommen zusammen in einen Kessel, dieser wird in einen andern, mit Wasser gefüllten, Kessel gestellt, läßt heiß genug werden, um zu gerinnen, nimmt den Quark ab, drückt ihn durch's Sieb, giebt Butter dazu, Zucker, die gut verrührten Eier und Citrone. Die kleinen Backformen werden mit dem besten Blätterteig ausgelegt, die Mischung eingefüllt und zehn bis fünfzehn Minuten gebacken, bis die Mitte fest scheint.

Deutscher Obst-Pie.

Ein Pfund Mehl und ein gehäufter Theelöffel Backpulver zusammen gesiebt; gieb dazu ein wallnußgroßes Stück Butter, etwas Salz, ein geschlagenes Ei und genügend süße Milch, um einen zarten Teig zu kneten. Diesen rolle einen halben Zoll dick aus, bestreiche mit Butter ein viereckiges Biscuitblech und lege den Teig hinein; fülle die Kruste mit zerschnittenen saftigen Äpfeln, streue etwas Zimmt darüber und Molasses. Dieser Pie soll in rascher Hitze bis zu einem hellen Braun backen und etwa fünf Minuten vor der Herausnahme noch mit Zucker bestreut werden. Reife Pflirsche, in derselben Art zubereitet, sind ausgezeichnet.

Apfel-Torte.

Zehn große Backäpfel werden geschält, in Viertel zerschnitten, entfernt und in einer halben Tasse Wasser weich gekocht, leicht gerührt, dann sechs Eigelb oder drei Ganze, Saft und geriebene Schale von zwei Citronen, eine halbe Tasse Butter, ein und eine halbe Tasse Zucker zugefügt und wenn nicht genügend, noch mehr. Alles gut geschlagen, in Blätterteig gefüllt und fünf Minuten in heißem Backofen gebacken.

Meringue dazu: Wenn die Torte sehr fein sein soll, gieb einen Meringue von Eiweißschnee von drei Eiern mit drei Eßlöffel feinem Zucker darüber und lasse diese im Ofen leicht gelb werden.

Rahm-Torten.

Ein guter Blätterteig wird gemacht, das Backblech damit ausgelegt, der Rand geglättet und gebacken. Während die Krusten erkalten, nimm eine Theetasse vollständig süßen, frischen Rahm (natürlich kommt in Betracht, wie viel Torten oder Törtchen gewünscht werden), gieb den Rahm in eine tiefe Schüssel oder Kasserolle und schlage denselben zu einem schönen, steifen Schaum. Einen gehäuften Eßlöffel feinen, weißen Zucker, einen Theelöffel Citronensaft oder Vanille dazu. Wenn die Kruste erkaltet ist, gieb den Rahm hinein und stelle Alles kalt, bis servirt wird.

Obstmuß- oder Jam-Torten.

Der Teig wird gebacken, bis die Kruste sich vom Blech löst; tiefe Backbleche werden mit Blätterteig ausgelegt, der Saft hineingegeben. Der übrige Teig ausgewellt, leicht mit Eigelb und Milch befeuchtet, etwas feinen Zucker dazu. Schneide den Teig in ganz schmale Streifen, lege diese nach Belieben über den Jam, einen Streifen um den Rand, etwas verziert und in rascher Hitze gebacken.

Schach-Kuchen.

Eine Kokosnuß wird geschält, das Fleisch gehackt; koche ein Pfund Zucker fünfzehn Minuten lang in zweidrittel Pint Wasser; rühre die Kokosnuß hinein

und lasse noch fünfzehn Minuten länger kochen. So lange die Flüssigkeit noch heiß, giebt man ein viertel Pfund Butter hinein und sieben Eigelb, gut geschlagen. Die Masse wird in reichem Blätterteig gebacken.

Wenn schon präparirte Kokosnuß verwendet wird, gebraucht man davon ein und eine halbe Tasse.

Custards, Crêmes und Desserts.

Gewöhnlich giebt man bei Custards acht Eier auf ein Quart Milch; aber ein ebenso guter kann aus sechs Eiern und noch weniger angefertigt werden, hauptsächlich durch die Zugabe eines Eßlöffels Mehl, das gut mit dem Zucker vermischt sein muß, ehe die andern Bestandtheile zugegeben werden. Custards können gekocht, gebacken oder auch durch Dampf zum Kochen gebracht werden, in Tassen oder größeren Gefäßen. Sehr viel besser ist es, die Milch erst zu kochen und dann erkaltet zu gebrauchen; auch etwas Salz wirkt viel für den Geschmack. Soll der Custard (Crème) besonders reich sein, so giebt man noch ein Stückchen Butter bei. Rathsam ist es, um Aussehen und Geschmack des Crêmes zu vervollkommen, wenn möglich Enteneier zu gebrauchen, diese sind viel schmackhafter und reicher, auch rechnet man auf ein Pint Milch weniger bei diesen als bei den gewöhnlichen Eiern und doch wird der Crème ebenso gut und besser. Oft, wenn der Custard besonders fein gewünscht wird, braucht man süßen Rahm anstatt der Milch und doppelt so viele Eier, das Weiße davon ausgeschlossen.

Bei gekochtem Custard (Crème) stellt man die Masse in einer Schüssel in einen andern größeren, halb mit Wasser gefüllten Topf auf's Feuer. Milch oder Rahm werden beinahe zum Kochpunkt gebracht, dann Eier und sonstiges Zubehör hineingegeben und die Masse fleißig nach einer Richtung gerührt, bis an's Kochen. Die Eier dürfen nicht kochen, sonst werden sie dick.

Custard wird gebacken bei mäßiger Hitze in einer gut mit Butter bestrichenen Form.

Die größte Sorgfalt sollte bei diesem gebackenen Custard auf die regelmäßige und mäßige Heizung des Ofens gelegt werden. Wenn sorgfältig zubereitet, ist dies das schmackhafteste süße Gericht; wenn gekocht, so daß es molkig, ist es nicht zum Essen.

Gefrorene Eier können ebenso gut gebraucht werden als frische, wenn sie sofort nach dem Aufthauen benützt werden. Man legt dieselben in kochendes Wasser, bis dieses erkaltet und sie sind ebenso weich und erzielen denselben Erfolg als solche, die nicht vom Frost berührt waren.

Eier sollten immer getrennt geschlagen werden; zuerst Eigelb, dann Zucker und nochmals geschlagen; sodann die geschlagenen Eiweiß, das Gewürz und die abgebrühete, erkaltete Milch. Je leichter und schaumiger die Eier verrührt werden, desto dicker und reicher wird der Custard. Eier sollten auch immer durchgeseiht werden. Das Weiße und Gelbe separat in eine Tasse gegeben werden; auf diese Art lassen sich die schlechten Eier leichter entfernen, ohne die andern zu verderben und hat man somit keinen Verlust.

Eine Meringue oder Zuckerguß darüber, verlangt einen Eßlöffel feinen Zucker auf den Schaum eines Eiweiß; wird nach dem Backen darüber gegeben, mit breitem, in kaltes Wasser getauchtem Messer geglättet und, bis leicht braun, in den Backofen zurück gestellt.

Caramel Custard. (Weich.)

Ein Quart Milch, eine halbe Tasse Zucker, sechs Eier, ein halber Theelöffel Salz. Eine Tasse Milch wird zurückbehalten, die übrige zum Brühen aufgestellt; wenn die Eier geschlagen, gieß die Tasse kalter Milch dazu; der Zucker wird in kleiner Bratpfanne gerührt, bis er flüssig ist und anfängt, zu dampfen, dann in die kochende Milch gegossen. Nun gieß die geschlagenen Eier, die kalte Milch gleichfalls hinein und lasse die Masse unter beständigem Rühren dick werden. Dann wird dies kalt gestellt und in Gläsern servirt.

Custard, gebacken.

Fünf frische Eier werden getrennt geschlagen; das Eigelb mit einer halben Tasse feinem Zucker gut gerührt, das Eiweiß zu einem steifen Schaume geschlagen. Diese Masse wird allmählig und leicht in ein Quart Milch (gekocht und abgekühlt) hineingerührt, mit Citronen- oder Vanille-Extract gewürzt und einem Theelöffel Salz. Wenn das Backblech gut auf allen Seiten mit Butter bestrichen, kommt der Custard hinein, etwas geriebene Muskatnuß darüber und wird bei rascher Hitze im Backofen gebacken. Noch besser ist es, den Custard sammt Blech in einen bis zum Rande mit Wasser gefüllten Topf zu stellen und das Wasser kochend zu halten bis der Crème gesotten oder gebacken, gewöhnlich genügen drei Viertelstunden. Um sich zu vergewissern, ob der Custard wirklich fertig, sticht man mit einem Theelöffelstiel in die Mitte desselben, kommt der Stiel vollständig glatt heraus, so hat er genügend gebacken.

Custard in Tassen.

Sechs Eier, eine halbe Tasse Zucker, ein Quart Milch. Schlage die Eier, sodann auch Zucker und Milch, und irgend ein Extract oder Gewürz nach Belieben. Die Tassen werden mit der Masse gefüllt, etwas Zimmt oder Muskatnuß darüber gestreut und in tiefen, zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllte Blechen,

bei mäßiger Hitze gebacken. In etwa zwanzig Minuten probiert man mit dem Löffelstiel ob die Masse fest. Richtiges Urtheil und große Sorgfalt sind nöthig, um zu diesem Verfahren Übung zu erhalten, denn sowie der Crème nur eine Minute zu lang im Backofen steht, oder wenn das Feuer zu stark, wird die Milch sicher gerinnen. Diese süße Speise wird kalt servirt, frische Früchte verzuckert und auf jeden Crème gelegt. Erdbeeren, Pfirsiche und Himbeeren sind hiezu vorzuziehen.

Gefochter Custard.

Sieben Eier werden ganz leicht geschlagen, davon zwei Weiße ausgelassen; die geschlagene Masse wird allmählig mit einem Quart Milch und einer halben Tasse Zucker vermischt, ebenfalls in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und darin gesotten, nachdem gewürzt ist. Sobald die Masse an den Kochpunkt kommt, muß sie vom Feuer, sonst gerinnt sie und wird leicht knotig. Die beiden übrigen Eiweiß werden geschlagen, zwei gehäufte Eßlöffel Zucker daran. Wenn der Custard (Crème) erkaltet, gieß den Schnee darauf, wenn in Tassen gekocht, gieß noch eine Erdbeere oder etwas rothes Gelee auf den Schnee. Wird bis zum Gebrauch an kaltem Orte bewahrt. — Common Sense in the Household.

Gefochter Custard oder falscher Rahm.

Zwei ebenvolle Eßlöffel Maisstärke, ein Quart Milch, drei Eier, ein halber Eßlöffel Salz und ein kleines Stück Butter; die Milch wird bis zum Kochen erhitzt, dann die Maisstärke in etwas kalter Milch aufgelöst dazu gegeben, dann die Eier, vorher mit vier Eßlöffel feinem Zucker gut gerührt. Man läßt die Masse unter fortwährend raschem Rühren zwei bis drei Mal aufkochen und sie ist fertig, wird dann noch mit Citrone, Vanille oder Himbeeren gewürzt. Dieses Gericht, sehr kalt servirt, ersetzt das Ice Cream.

Französischer Custard.

Ein Quart Milch, acht Eier, Zucker und etwas Zimmt; die Gelben werden zuerst schaumig geschlagen, dann die Milch, Vanille und genügend Zucker beigegeben. Gieß diese Masse in eine Pfanne oder Kessel und lasse sie bei langsamem Feuer unter beständigem Rühren dick werden, gieße dann dieselbe in eine Puddingform und stelle kalt. Das Eiweiß wird steif und trocken geschlagen, sodann in seinem Behälter auf eine Pfanne mit kochendem Wasser gestellt, zugedeckt und das Wasser so auf den Ofen gestellt, daß es genügend heiß bleibt, einen Dampf zu erzeugen, der durchdringt und das Eiweiß kocht. Nun kommt Alles in die Schüssel in der servirt werden soll: je eine Lage Custard und Eiweißschnee abwechselnd; auf jede Lage Custard giebt man etwas geriebene Muskatnuß mit einem Theelöffel

Wein. Eine Lage Schnee wird für ganz oben aufbewahrt, etwas Muskatnuß darüber gegeben, servirt und kalt verspeißt.

Deutscher Custard.

Auf ein Pint gekochten, guten, reichen Custard giebt man eine Unze geschälte, geröstete und geriebene süßer Mandeln und eine halbe Unze Peanuts; ebenso eine kleine Quantität Citronat, so klein und fein wie möglich geschnitten. Der Custard wird wie gewöhnlich gekocht und stundenlang vor Gebrauch auf Eis gestellt.

Apfel-Custard.

Ein Duzend große, saftige Pippingäpfel werden geschält, entfernt und zerschnitten. Diese Stücke kocht man in ein wenig Wasser weich, giebt die geriebene Schale einer großen Citrone bei und drückt, wenn weich, Alles mit einem Löffel oder sonstigem Zerstoßer zu Brei. (Von diesem Apfelbrei gebraucht man ein und ein halbes Pint.) Die Äpfel werden mit einer halben Tasse Zucker versüßt und kalt gestellt. Nun schlägt man sechs Eier leicht, rührt diese allmählig in ein Quart reiche Milch, abwechselnd mit den gekochten Äpfeln. Die Mischung kommt in Tassen oder eine tiefe Schüssel und backt etwa zwanzig Minuten. Serviere kalt, mit etwas geriebener Muskatnuß darüber.

Mandel-Custard No. 1.

Ein halbes Pfund süßer Mandeln werden abgebrüht; dann geschält, drei Unzen bittere Mandeln, ebenfalls geschält, dann in kaltes Wasser geworfen. Nun reibt man sie einzeln in ein Tuch hinein und befeuchtet sie mit einigen Tropfen Wein oder Rosenwasser. Schlage acht Eier leicht mit zweidrittel Tassen Zucker, mische Alles gut mit einem Quart Milch — oder halb Milch, halb Rahm, gieb die Mischung in einen Tiegel und stelle diesen auf das Feuer. Unter stetem Rühren, nach einer Seite stets, lasse es dick werden, doch ja nicht molkig; wenn abgekühlt, gieße die Masse in eine gläserne Schale. Ein Theil des Eiweiß muß für den Schaum, bei der Mischung zurückbehalten werden, schlage diese, gieb drei Eßlöffel Zucker, einen Theelöffel Citronen-Extract dazu und streiche den Guß über den Custard. Wird auch kalt servirt.

Mandel-Custard No. 2.

Ein viertel Pfund süße Mandeln wird geschält und zerstoßen, wie bei No. 1, sechs Unzen Zucker mit vier Eigelb, gut gerührt. Eine Unze Patent-Gelatine in einem Quart kochender Milch aufgelöst, durch ein Sieb gedrückt und zu der andern Mischung gegeben; die Masse wird auf dem Feuer gerührt, bis sie dick und glatt;

sodann in die Form gegossen und auf Eis gestellt bis zum Serviren. Kurz vor Tisch taucht man die Form in warmes Wasser, reibt sie mit einem Tuch und stülpt den Crème vorsichtig auf die Platte.

Schneeballen - Custard.

Laß' ein halbes Packet Coxe's Gelatine in einer Theetasse voll kaltem Wasser eine Stunde lang sich lösen, gieß dazu ein Pint kochendes Wasser und rühre, bis die Gelatine vollständig aufgelöst. Gieß zwei Tassen Zucker in die Gelatine, den Schnee von vier Eiweiß, einen Theelöffel Vanille-Extract oder geriebene Citronenschale. Die Mischung muß öfter gerührt und geschlagen werden, bis sie ganz steif und kalt. Die Masse wird nun in vorher in kaltes Wasser getauchte Weingläser gefüllt und kalt gestellt.

In der Zwischenzeit kocht man einen Custard von den drei Eigelb, einer halben Tasse Zucker und einem Pint Milch, etwas Vanille-Extract. Nachdem die Meringue in den Gläsern oder Tassen vier bis fünf Stunden auf Eis gestanden, löst man sie heraus, giebt sie auf eine Glasschale und gießt den Custard unten herum.

Gebadener Custard von Kokosnuß.

Ein Pfund geriebene Kokosnuß. Ein halbes Pfund pulverisirter, weißer Zucker wird entweder mit der Milch der Kokosnuß oder mit einem Pint Rahm und zwei Eßlöffeln Rosenwasser gemischt. Allmählig gießt man ein Pint frische Milch dazu. Acht Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und, abwechselnd mit der Kokosnuß, in kleinen Dosen in die Milch und Zucker gegeben, auch ein Theelöffel feine Muskatnuß und Zimmt. Die Masse wird in Tassen gefüllt und zwanzig Minuten lang bei mäßiger Hitze in einer Pfanne mit kochendem Wasser gesotten. Wenn kalt, reibt man Zucker von einem Zuckerhut darüber.

Schlagrahm No. 1.

Auf drei steifgeschlagene Eiweiß giebt man ein Pint reichen, süßen, vorher in Eis gestellten Rahm, vier Eßlöffel süßen Wein, drei Eßlöffel feinen Zucker und einen Theelöffel Vanille- oder Citronenextract. Alle Bestandtheile werden auf breiter Platte oder in Schalen gemischt und zu einem stehenden Schaum geschlagen; sobald der Schnee steif, nimmt man ihn leicht mit einem Löffel auf, giebt ihn auf ein umgekehrtes Sieb, auf eine Schüssel gestellt, so daß, was durchtropft, aufgefangen und nochmals geschlagen wird. Der Schlagrahm wird gewöhnlich auf kleinen Glastellern oder Schalen servirt, mit etwas Gelee oder Fruchtsaft und aufgeschnittener Biscuitorte. Der Rahm muß an kaltem Ort geschlagen werden, dann in Eis gestellt.

Schlagrahm No. 2.

Drei Kaffeetassen reicher, süßer Rahm, eine halbe Tasse pulverisirter Zucker, drei Theelöffel Vanilla; der Rahm wird gut geschlagen. Man löst dreiviertel Unzen der besten Gelatine in einer Tasse heißen Wassers auf, und wenn erkaltet, wird es in den Rahm gegossen, gut von unten herauf gerührt, bis die Masse dick wird. Die Schüssel mit dem Rahm sollte in Eiswasser oder in Eisstücke gestellt werden und wenn ganz kalt, wird der Rahm in Formen gefüllt und wieder kalt gestellt.

Spanischer Rahm-Crême.

In einem Quart Milch wird eine halbe Schachtel Gelatine eine Stunde lang aufgelöst, dann auf's Feuer gestellt und gut gerührt; drei Eigelb schlägt man und eine Tasse Zucker, rührt sie in die gebrühte Milch und rührt bis die Masse dick wird. (Doch darf diese nicht kochen, sonst gerinnt sie.) Nun kommt die Mischung vom Feuer, wird durch leichten Musfelin oder Tarlatan passirt und, beinahe erkaltet, mit Vanille oder Citrone gewürzt. Eine Schüssel oder Puddingform wird in kaltes Wasser getaucht, der Rahm eingefüllt und kalt gestellt.

Bairischer Rahm-Crême.

Man schlägt vier Eigelb mit einer Tasse Zucker, einem Quart süßen Rahm. Eine halbe Unze Gelatine oder Fischleim (Hansenblase) wird in einer halben Theetasse warmem Wasser aufgelöst; sowie gelöst, gießt man ein Pint kochend heißen Rahm daran, und giebt die geschlagenen Eigelb dazu. Alles zusammen wird nun gebrüht bis dick, vom Feuer genommen, und das andere Pint Rahm, zu einem steifen Schaum geschlagen, allmählig in kleinen Portionen dazugegeben und Alles tüchtig geschlagen. Als Gewürz dient Vanille oder Citrone, das Eiweiß wird zur obern Verzierung zu Schnee geschlagen. Die Puddingform muß vor dem Einfüllen der Masse in kaltes Wasser getaucht werden, sodann kalt gestellt. Hier können geriebene Mandeln beigegeben werden; auch feine Schokolade, Pfirsiche, Ananas, Erd- und Himbeeren oder jede andere reife Frucht.

Bairischer Erdbeer-Rahm-Crême.

Man wäscht und verliest eine Schachtel Erdbeeren, zerquetischt sie mit einer Tasse feinem Zucker in einem Gefäß, giebt die zerdrückten Beeren nebst Saft durch ein Sieb und mischt dieselben mit einem Pint Schlagrahm und anderthalb Unzen Gelatine oder geklärter Hansenblase. Die Masse wird in eine geölte Form gegeben, in Eis gestellt und wenn fest geworden, auf eine Platte gestülpt. Auch Himbeeren oder Johannisbeeren können anstatt Erdbeeren verwendet werden.

Gold-Crème.

Ein Quart Milch wird gekocht und während dem Kochen thut man dazu sechs gut gerührte Eigelb, sechs Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel gesiebtes Mehl, Alles vorher gut mit einander verrührt und gemischt. Wenn gekocht, giebt man die Masse in eine Schüssel, den Schnee des Eiweißes mit sechs Eßlöffel Zucker vermischt darüber und stellt den Crème in den Ofen bis leicht braun. Obenauf wird mit Vanille, unten am Boden, mit Citrone gewürzt. Kalt servirt.

Schocolade-Rahm No. 1.

Drei Unzen geriebene Schokolade, ein Viertelpfund Zucker, anderthalb Pints Rahm, ein und eine halbe Unze geklärte Hausenblase oder Gelatine, sechs Eigelb. Wenn die Eigelb gut geschlagen, mischt man sie mit der Schokolade, Zucker und einem Pint Rahm; rührt Alles gut und stellt dann die Schüssel mit der Masse in ein Gefäß mit kochendem Wasser bis die Mischung sich verdickt; doch darf dieselbe des Gerinnens wegen nicht kochen. Nun wird die Masse durch ein Sieb in ein Gefäß geseiht, die Gelatine und der übrige gut geschlagene Rahm (ein halbes Pint) hineingegeben. Wenn nochmals gut gemischt, gießt man die Masse in eine vorher mit dem besten Salatöl bestrichene Form und stellt diese in Eis bis gebraucht.

Schocolade - Crème oder Rahm No. 2.

In ein Quart beinahe kochende Milch rührt man zwei Unzen geriebene Schokolade, läßt sie einige Minuten lang stehen, nimmt dann vom Feuer und läßt erkalten. Nun schlägt man acht Eigelb und zwei Eiweiß gut mit acht Eßlöffel Zucker und gießt die erkaltete Milch darüber. Gebacken wird der Crème wie jeder andere, in Tassen oder einer großen Schale; Geschmack nach Belieben; das übrige Eiweiß wird zur Meringue verwendet.

Citronen - Rahm - Crème.

Ein Pint Rahm, zwei Eigelb, ein viertel Pfund weißer Zucker, eine große Citrone, eine Unze Hausenblase oder Gelatine.

Der Crème kommt in einen emaillirten Tiegel, mit Zucker, Citronenschale und Hausenblase und läßt man ihn bei leichtem Feuer, unter beständigem Rühren gelinde kochen, etwa zehn Minuten. Hierauf wird die Mischung in eine Schale geseiht, die gut geschlagenen Eigelb dazu gegeben und die Schale oder Schüssel in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt; die Masse wird unter beständigem Rühren an den Kochpunkt gebracht, dann vom Feuer weggenommen und man läßt sie unter Rühren erkalten. Citronensaft wird gut mit der Masse vermischt,

THE FAMILY DINING ROOM.

REAR VIEW OF THE WHITE HOUSE.

allmählig beigegeben. Der Crème wird nun in eine geölte Form gefüllt und wenn servirt, an den Ecken mit einem kleinen Messer etwas gelöst, rasch umgestülpt und auf eine Platte gegeben.

Citronen-Rahm-Crème No. 2.

In ein Quart kochendes Wasser schält man die gelbe Schale von vier großen Citronen, läßt sie vier Stunden darin stehen, nimmt dann die Schalen heraus und preßt den Saft der Citronen hinein, sowie eine Tasse feinen, weißen Zucker; zehn gut gerührte Eigelb werden nun in die Masse gemischt, durch ein Stück Linnen oder Tüll passirt, und zwar in einen emaillirten Kochtopf, dann wieder auf ein schwaches Feuer gegeben und nach einer Richtung gerührt, bis der Crème, doch ohne zu kochen, dick wird. Der Crème wird kalt und in Custard-Tassen servirt.

Citronen-Crème No. 3.

In ein Quart Milch giebt man den Saft und die Schale von drei Citronen, läßt die Mischung einige Stunden stehen, fügt dann sechs gut geschlagene Eier bei und ein Pint gut versüßtes Wasser. Die Masse wird so lange auf dem Feuer erhitzt, bis sie, doch ohne zu kochen, dick wird. Wird sehr kalt servirt.

Orangen-Crème.

Ein Pint Rahm wird so lange geschlagen, daß beim Abrahmen nur mehr die Hälfte davon übrig; ein halbes Packet Gelatine in einer halben Tasse kalten Wassers aufgelöst und darin die Schalen von zwei Orangen gerieben; den Saft von sechs Orangen mischt man mit einer Tasse Zucker, giebt das halbe Pint ungeschlagenen Rahm in einen Doppelkocher, dazu sechs gut geschlagene Eigelb und unter beständigem Rühren wird die Masse zum Kochpunkt gebracht, dann erst die Gelatine beigegeben. Nun kommt Alles vom Feuer, bleibt einige Minuten stehen und wird, nachdem der Orangensaft und Zucker beigegefügt, zu einem guten Custard geschlagen, dann der Schlagrahm dazu gegossen. Wenn Alles nochmals gut gemischt, wird die Masse in Formen gefüllt und mit versüßtem Rahm servirt.

Fester Rahm-Crème.

Vier Eßlöffel feiner Zucker, ein Quart Rahm, zwei Eßlöffel Franzbranntwein, der Saft einer großen Citrone. Der Citronensaft wird über den Zucker gepreßt, der Brantwein beigegefügt, dann der Rahm, die Mischung kommt in einen Krug oder hohe Schüssel und wird von diesem rasch in einen andern gegossen und so oft, bis die Masse ganz dick geworden. Doch kann auch durch Schlagen mit dem Schneebeßen die gewünschte Steife erreicht werden. In Geleegläsern servirt.

Bananen - Crème.

Geschälte Bananen werden mit einem eisernen oder Holzlöffel gedrückt. Gleiche Quantität Bananen wie süßen Rahm; auf ein Quart dieser Mischung kommt ein viertel Pfund feiner Zucker. Alles zusammen wird gut geschlagen, bis der Crème leicht und schön.

Tapioca Rahm - Custard.

Man läßt drei gehäufte Eßlöffel Tapioca in einer Tasse Wasser über Nacht sich lösen, ein Quart Milch auf dem Feuer zum Kochen kommen, rührt dann den Tapioca hinein, etwas Salz dazu und rührt, bis die Masse dick wird; eine Tasse Zucker und drei geschlagene Eigelb werden nun beigelegt, Alles nochmals gut gerührt, dann in eine Schüssel gegeben und das geschlagene Eiweiß; der Extract leicht darunter gemengt, und der Custard in Eis gestellt.

Pfirsich - Crème No. 1.

Zwei Tassen eingekannte Pfirsiche werden gut zerdrückt, durch ein Sieb passirt und drei Minuten lang in einem Syrup gekocht von einer unter fortwährendem Rühren eingekochten Tasse Zucker. Die Pfanne mit dem Syrup und Pfirsichen wird in eine tiefere, mit kochendem Wasser gefüllte, gestellt, ein halbes Packet Gelatine, wie in den vorherigen Recepten aufgelöst, dazugegeben und noch etwa fünf Minuten gut gerührt, damit sich die Gelatine vollständig löst. Nun kommt die Masse vom Feuer, wird in Eiswasser gestellt und darin gerührt, bis beinahe erkaltet, sodann der Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gemengt. Diese ganze Mischung wird nun nochmals gut geschlagen, bis sie beginnt, hart zu werden, dann in eine Form gegossen, kalt gestellt und mit Rahm und Zucker servirt, der Crème sollte zwei bis drei Stunden auf Eis gestellt sein, ehe er aufgetragen wird.

Pfirsich - Crème No. 2.

Ein Quart Pfirsiche wird geschält, entkernt und in Stücke geschnitten, dann schlägt man drei Eiweiß mit einer halben Tasse Zucker so lange, bis die Masse durchschnitten werden kann. Das Eigelb wird mit einer halben Tasse granulirten Zucker und einem Pint Milch vermischt, die Pfirsiche in die Mischung gegeben, diese in eine Puddingform bis beinahe fest, gebacken, dann das Eiweiß dazu gegeben, nochmals gut gemischt und leicht braun gebacken. Wird eiskalt servirt.

Italienischer Crème.

Zwei Pints Rahm kommen in zwei Schalen; mit einem derselben mischt man sechs Unzen weißen Zucker, pulverisirten vom Zuckerhut, den Saft von zwei großen Citronen und zwei Gläser Weißwein, giebt dann den andern Rahm dazu und

rührt das Ganze sehr kräftig. Zwei Unzen Hausenblase oder Gelatine werden mit vier kleinen Tassen Wasser zur Hälfte eingekocht und diese Flüssigkeit lauwarm in die andern Bestandtheile gegossen. Die Masse wird zum Gefrieren in eine Glasschale gegeben.

Schnee-Crême.

Ein Quart dicker, süßer Rahm wird erhitzt und wenn beinahe kochend, werden rasch drei in etwas kaltem Rahm aufgelöste Eßlöffel Maisstärke hineingerührt. Dann versüßt man die Mischung nach Belieben und läßt sie unter Rühren etwa zwei bis drei Minuten leicht kochen, giebt rasch den steifgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß dazu und läßt die Masse nun noch einmal, aber auch nur einmal, aufkochen. Citrone, Vanille oder bitterer Mandelgeschmack wird beigegeben. Den so erhaltenen Schnee legt man rasch in zackigen Haufen auf Silber- oder Glasschalen, oder in Formen. Wenn in Eis gestellt, ist der Crême vorzüglich. Wenn dies Verfahren genau verfolgt wird, kann sich jede Familie bei unbezweifelnder Ausgabe an diesem Gericht erfreuen und es ist wirklich der Tafel eines Epikuräers würdig; dasselbe kann auch Tags zuvor zubereitet werden und kalt gestellt.

Schein-Gefrorenes.

Man nimmt etwa drei Eßlöffel von gutem Eingemachten, drückt dasselbe durch ein Sieb und giebt soviel Rahm dazu, als noch in eine Quartform hineingeht. Dreiviertel Unze Hausenblase oder Gelatine, in einem halben Pint Wasser aufgelöst, mischt man, wenn erkaltet, mit dem Rahm, gießt die Masse in die Form, stellt sie kalt und stürzt den Crême den folgenden Tag.

Pfirsich-Meringue.

Ein Quart feste, reife Pfirsiche werden geschält, entfernt und in Stücke geschnitten; diese in eine Porzellanschüssel gelegt, der das im Backofen Stehen nicht schadet und die doch gut genug ist, um auf den Tisch gestellt zu werden. Man bestreut die Pfirsiche mit Zucker und bedeckt sie mit dem Schnee von drei Eiweiß, stellt die Schüssel in den Backofen bis der Schnee leicht braun geworden, nimmt sie dann heraus und stellt die Meringue, wenn erkaltet, in Eis oder an einen sehr kalten Ort. Das Eigelb wird mit einem Pint Milch vermischt, Zucker und irgend ein Extract nach Belieben beigegeben und diese Mischung in einem Custard-Kessel oder einer Kasserolle sorgfältig gebrüht, damit die Eier nicht dick werden. Wenn erkaltet, wird diese Sauce in einen Glasfrug gefüllt und mit der Meringue servirt.

Apfelschnee-Crême.

Ein Duzend Äpfel, geschält und entfernt, ein und ein halbes Pfund Zucker. Äpfel werden in gerade genügend Wasser, um sie zu bedecken, gekocht, bis sie

das Aussehen haben, als wollten sie aufbrechen, dann herausgenommen und der Zucker in das Wasser gegeben. Sowie der Syrup kocht, giebt man die Äpfel wieder hinein, bis sie ganz weich gekocht sind, nimmt sie dann wieder heraus und schneidet in den Syrup eine große Citrone, und fügt eine Unze Gelatine, in einem Pint kalten Wasser aufgelöst, bei. Alles wird gut gemischt, noch einmal aufgekocht und dann die Äpfel hineingegeben. Der Syrup wird fest und stehend werden, das Ganze mit kaltem Rahm servirt. Das Gericht kann etwas geändert werden, indem man mit vier Eigelb, drei Eßlöffel feinem Zucker, und einem knappen Quart Milch, einen leichten Custard rührt und erkaltet über die Äpfel gießt. Der Schnee von vier Eiweiß mit Citronengeschmack wird darauf gegeben und leicht im Backofen gebräunt.

Syllabub.

Ein Quart reiche Milch oder Rahm, eine Tasse Wein, eine halbe Tasse Zucker. Zucker und Wein kommen in eine Schale die Milch lauwarm in ein anderes Gefäß. Sowie sich der Zucker im Wein aufgelöst, gießt man die Milch hinein und hält sie dabei sehr hoch. Die Masse wird nun aus einem Gefäß in's andere gelassen und zwar bis sie schaumig wird. Muskatnuß-Geschmack dazu.

Rahm mit Obst zu serviren.

Dieses Recept bietet einen ausgezeichneten Ersatz für einfachen, guten Rahm, der mit frischen Beeren und Früchten zur Tafel gegeben wird. Eine Tasse süße Milch wird zum Kochen erhitzt; zwei Eiweiß, ein Eßlöffel weißer Zucker und ein muskatnußgroßes Stückchen Butter werden gut zusammen verrührt, eine Tasse kalte Milch und ein Theelöffel Maisstärke dazu gegeben, Alles leicht und glatt gerührt und zuletzt die kochende Milch daran. Die Masse wird nun, ohne zu kochen, bis zum Dickwerden erhitzt, sodann kalt gestellt. Die Masse soll die Dicke wirklichen, frischen Rahms haben und wird in einem Rahmtöpfchen servirt.

Erdbeer-Crème.

Ein Quart Erdbeeren, ein halbes Packet Gelatine, ein und eine halbe Tasse Wasser, eine Tasse Zucker, der Saft einer Citrone, das Weiße von vier Eiern. Die Gelatine wird zwei Stunden lang in eine halbe Tasse Wasser gelegt, die Beeren zerdrückt und die Hälfte des Zuckers dazu gegeben. Der noch übrige Zucker wird mit dem übrigen Wasser zwanzig Minuten lang gekocht. Nun giebt man die Gelatine in den kochenden Syrup, nimmt beides sofort vom Feuer, fügt die durch ein Sieb gedrückten Erdbeeren dazu, stellt die Mischung in einen Tiegel mit Eiswasser und schlägt sie fünf Minuten. Nachdem nun das Eiweiß dazu-

gethan, schlägt man die Masse wieder, bis sie dick wird, gießt sie dann in die Formen und stellt sie kalt, bis sie fest wird. Mit Zucker und Rahm servirt. Himbeeren und Brombeeren werden auf dieselbe Art zubereitet.

Citronen-Crème.

Diese Art wird zubereitet mit dem Saft von vier Citronen, vier Eier, einer Tasse Zucker, einem halben Packet Gelatine und einem Pint Wasser. Der Citronensaft wird auf den Zucker gepreßt, das Eigelb gut gerührt und mit dem übrigen Wasser gemischt, nachdem davon eine halbe Tasse zum Auflösen der Gelatine verwendet wurde. Nun giebt man den Zucker und Citronensaft dazu, läßt kochen bis sich die Masse verdickt, dann die Gelatine hinein. Alles wird nun in eine große Schale passirt und diese zum Kühlen in kaltes Wasser gestellt und mit einem Schneebeßen geschlagen bis die Masse kalt, doch noch nicht fest. Nun kommt das Eiweiß dazu, die Mischung in die Form und wird kalt gestellt. Diese Masse wird, wenn erkaltet, sehr rasch fest und sollten deßhalb die Formen bereit stehen. Wird mit feinem Zucker und Rahm aufgetragen.

Apfel-Schnee.

Einige saure Äpfel mit gutem Aroma werden weich gekocht, nach Belieben versüßt, durch ein feines Sieb gedrückt und auf ein Pint Apfelmus je ein Eiweiß dazugegeben. Äpfel und Eier müssen rasch steif geschlagen werden, dann sind sie so weiß wie Schnee. Mit einem guten, gekochten Custard servirt, ist dies eine beliebte süße Speise. Auch können, wenn gewünscht, mehr Eier verwendet werden.

Quitten-Schnee.

Fünf schöne Quitten werden zerschnitten und in Wasser gekocht, bis sie weich sind, dann geschält und durch ein grobes Sieb gedrückt. Zucker giebt man nach Belieben daran und drei bis vier Eiweiß, schlägt die Masse mit dem Schneebeßen gut und steif, legt den Schnee mit einem Löffel in eine Glaschale und stellt diese bis zum Gebrauch in den Eiskasten.

Orangen-Gericht.

Man schält die äußere Schale von einem Duzend Orangen dünn ab, giebt diese zum Weichen in eine weithalsige Flasche, gießt guten Cognac darüber und läßt sie vierundzwanzig Stunden stehen. Nun schält man die Orangen und nimmt die Kerne heraus, gießt die weiche Masse durch ein Sieb, versüßt nach Wunsch, giebt sie in eine Schale und füllt diese mit Schlagrahm vermischt mit dem Orangenbranntwein auf. Dies Gericht sollte zwei Stunden vor dem Gebrauch eingeeißt werden.

während dies schmilzt, schlägt man die Eier, fügt das Geriebene der Citrone bei, gießt dies zu der Butter und dem Zucker und läßt, unter fortwährendem Rühren, kochen, bis die Masse dick und klar wie Honig ist. Diese Mischung hält sich mehrere Tage, wenn in gut verschlossenem Topf aufbewahrt, und ist sehr gut, um der verschiedenen Pie-Füllung und Anderem Wohlgeschmack zu geben.

Schwimmende Inseln.

Fünf Eigelb und zwei Eiweiße werden leicht gerührt, mit fünf Eßlöffel Zucker versüßt und mit etwas Extract versehen; diese Masse rührt man in gebrühte Milch und läßt sie dick werden. Wenn erkaltet, giebt man den Crème in eine Glasschale, das übrige Eiweiß wird geschlagen, ein Eßlöffel Zucker und etwas Extract beigegeben, und dieser Schnee über ein leichtes Gefäß mit kochendem Wasser gestellt; der Dampf wird ihn kochen, fest machen. Wenn fest genug, nimmt man einen Löffel voll Schnee nach dem anderen und läßt ihn in diesen kleinen Häufchen auf den Custard niederfallen, weit genug auseinander, daß sich die kleinen, weißen Inseln nicht berühren. Der Effect wird noch erhöht durch einen Theelöffel von schönem, hellen Gelee in die Mitte eines jeden Inselchens gegeben; aber auch durch Einfüllen der ganzen Masse in Weingläser und diese um ein „Standard“ gruppiert, erhält die Tafel ein ganz anderes Aussehen.

Schwimmende Insel.

Ein Quart Milch, fünf Eier, fünf Eßlöffel Zucker. Die Milch wird gebrüht, das Eigelb und ein Eiweiß mit dem Zucker zusammen verrührt, dann zuerst nur ein kleiner Theil der Milch dazu gegeben, um das Gerinnen zu verhindern, dann die übrige Milch. Die Masse wird nun zusammen zur gewöhnlichen Dicke eingekocht, vom Feuer genommen und, wenn erkaltet, mit einem Extract versehen, in eine Glasschale gegeben und kalt gestellt. Ehe die Speise servirt wird, giebt man noch den steifgeschlagenen Schnee der vier übrigen Eiweiß mit einem Eßlöffel Zucker und zwei Eßlöffel Johannisbeer-Gelee vermischt, darauf.

Tapioca Blanc Mange.

Ein halbes Pfund Tapioca, eine Stunde in einem Pint Milch gelöst und weich gekocht; etwas Salz, je nach Geschmack versüßt und die Masse in eine Form gegeben; wenn erkaltet, wird die Form umgestülpt und das Gericht mit Erd- oder Himbeersaft und etwas Rahm servirt. Citronen- oder Vanille-Geschmack.

Blanc Mange No. 1.

In einer Tasse Wasser löst und kocht man eine Unze gereinigter Hausenblase oder Gelatine (noch besser) unter fortwährendem Rühren. Dann preßt man den

Saft einer Citrone auf eine Tasse feinen, weißen Zucker, rührt diesen Zucker in ein Quart reichen Rahm und ein halbes Pint Madeira- oder Sherry-Wein. Wenn Alles gut gemischt, gießt man die Gelatine dazu, verrührt gut und gießt die Masse in mit kaltem Wasser befeuchtete Formen, stellt diese in Eis, bis der Inhalt fest und kalt und servirt mit Zucker und Rahm oder Custard-Sauce.

Blanc Mange No. 2.

Nachdem zwei Unzen Patent-Gelatine in kaltem Wasser aufgelöst sind, giebt man zwei Quart reiche Milch, eine Theetasse feinen, weißen Zucker und nach Belieben Citronen-, Vanille- oder Pfirsichgeschmack dazu, und läßt die Mischung unter beständigem Rühren etwa fünf Minuten lang kochen, treibt sie dann durch ein Tuch und füllt die vorher in kaltes Wasser und Salz getauchten Formen damit. Die Formen werden auf Eis oder an einen sehr kalten Ort gestellt, bis der Inhalt fest und kalt, dann vorsichtig gestülpt und auf Platten servirt. Zu anderer Art kann auch die Form nur halb gefüllt und wenn dies erkaltet, Kirschen, halbirte Pfirsiche, Erdbeeren oder zerschnittene Bananen dazwischen und dann erst die übrige Masse darauf gegeben werden.

Blanc Mange von Schokolade.

Eine halbe Schachtel Gelatine in einer Tasse Wasser eine Stunde lang aufgelöst, eine halbe Tasse geriebene Schokolade wird leicht in ein wenig Milch verrührt. Dann kocht man zwei Tassen Milch, giebt Gelatine und Schokolade hinein und eine Tasse Zucker. Die Mischung soll nun acht bis zehn Minuten kochen, wird dann vom Feuer genommen und, wenn beinahe erkaltet, drei geschlagene Eiweiß mit Vanillegeschmack hineingerührt. Die Formen werden kalt gestellt und die Speise mit einem Custard von dem Eigelb, oder einfach mit Zucker und Rahm aufgetragen.

Blanc Mange mit Maisstärke.

Von einem Quart süßer Milch läßt man ein Pint auf dem Ofen heiß werden; zu dem andern Pint werden vier gehäufte Eßlöffel Maisstärke und eine halbe Tasse Zucker gemischt und sowie die Milch heiß ist, in dieselbe gerührt, bis die Masse dick wird und von allen Knoten frei. Citronengeschmack wird beigegeben, die Mischung vom Ofen genommen und das Weiße von drei Eiern, zu Schnee geschlagen, dazu gerührt.

Custard hierzu: Ein Pint Milch wird mit etwas Salz gekocht; drei Eigelb mit einer Tasse Zucker gut gerührt, dann zu der kochenden Milch gegossen; wieder gut gerührt, doch darf die Masse, nachdem die Eier darin sind, nicht mehr kochen. Essenz nach Belieben.

Blanc Mange von Früchten.

Gute, frische Früchte werden gekocht; (Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren sind die besten) doch können auch conservirte verwendet werden; der Saft wird ausgepreßt, nach Belieben versüßt und in doppeltem Kessel zum Kochen auf's Feuer gegeben. Während der Saft kocht, rührt man die Maisstärke, zuvor in etwas kaltem Wasser aufgelöst, hinein und zwar: zwei Eßlöffel Maisstärke auf jedes Pint Fruchtsaft. Wenn die Mischung unter fortwährendem Rühren nochmals gekocht hat, gießt man sie in mit kaltem Wasser befeuchtete Formen, die kalt gestellt werden. Wird mit Rahm und Zucker servirt.

Orangen - Charlotte.

Auf zwei mittelgroße Formen rechnet man eine halbe Schachtel Gelatine, läßt diese sich in einer halben Tasse Wasser zwei Stunden lang lösen, gießt dann noch ein und eine halbe Tasse Wasser bei und passirt die Flüssigkeit. Nun giebt man zwei Tassen Zucker, eine Tasse Orangensaft und Fleisch und den Saft einer Citrone bei, rührt die Mischung etwa fünf Minuten bis sie kalt wird, und mengt den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Die Masse wird nun so steif geschlagen, daß sie kaum in die mit Orangenschnitten ausgelegte Form hineinfließt und dann kalt gestellt.

Erdbeer - Charlotte.

Man kocht einen Custard von einem Quart Milch, sechs Eigelb, dreiviertel Tassen Zucker und Essenz nach Belieben; eine gläserne Fruchtschale wird mit Biscuitstückchen ausgelegt, diese zuvor in süßem Rahme eingeweicht; auf diese Lage giebt man reife Erdbeeren mit Zuckerzugabe, dann wieder eine Lage Biscuit und Erdbeeren. Wenn der Custard erkaltet, giebt man ihn über das Ganze, nimmt den Schnee von den sechs Eiweiß, mit einem Löffel Zucker auf jedes Ei und legt diese Meringue oben darauf. Die schönsten Beeren müssen von Anfang an zurückbehalten werden und mit diesen verziert man noch den Meringuenguß. Himbeer-Charlotte wird in derselben Weise zubereitet.

Charlotte Russe. (Ausgezeichnet.)

Ein Quart reicher Rahm wird gut geschlagen und auf einem guten Sieb passirt; auf ein knapps Pint Milch giebt sechs leicht gerührte Eier, viel Zucker dazu und reichlich Vanillegeschmack. Die Masse wird über heißem Wasser gebrüht, bis ein dicker Custard daraus wird. Eine ganze Unze Cox's Gelatine wird in sehr wenig Wasser aufgelöst, über heißem Wasser erhitzt, und wenn der Custard ganz kalt, leicht hineingerührt, ebenso der Schlagrahm. Der Boden der

Form wird mit Papier bedeckt, dieses mit Butter bestrichen, die Seiten der Form mit Biscuit oder Lady Fingers ausgelegt und diese mit Eiweiß an einander befestigt, dann der Crême hineingefüllt, kalt gestellt, im Sommer in's Eis. Ehe die Form gestülpt wird, stellt man sie einen Moment in heißes Wasser. Was beim Passiren des Schlagrahms, oder vielmehr was beim Legen des Schlagrahms auf ein Sieb, durchsifert, kann und soll wieder geschlagen werden.

Charlotte Russe.

Altgebackene Biscuittorte wird in einen halben Zoll dicke Stücke geschnitten und damit werden drei Formen ausgelegt und zwar so, daß zwischen jedem Stückchen ein kleiner Raum bleibt, dann stellt man die Formen bei Seite bis die Fülle fertig. Man nimmt nun eine tiefe Pfanne oder Topf, füllt diese entweder mit Schnee oder zerstücktem Eis und setzt hierin eine andere Pfanne oder ein Gefäß, das mindestens vier Quart hält. In ein tiefes Gefäß oder Eimerchen (ein Butterfäßchen ist noch besser), gieß ein und ein halbes Pint Rahm; (ist derselbe sehr dick, so genügt ein Pint Rahm, das übrige in Milch.) Der Rahm wird gut geschlagen und, wenn dies Gefäß voll, der feste Schaum in die in Eis gestellte Schale gethan, und so mit Schlagen und Abschöpfen fortgefahren, bis der ganze Rahm zu Schaum wird. Wenn man nun mit einem Löffel den Schlagrahm nach einer Seite schiebt, findet man sicher, daß sich ein Theil des Schannis wieder in Milch aufgelöst hat, diese giebt man wieder in das Gefäß zurück und wiederholt dasselbe Verfahren. Hierauf rührt man in den fertigen Schlagrahm zwei drittel Tasse pulverisirten Zucker, einen Theelöffel Vanille und eine Schachtel Gelatine, eine Stunde lang in genügend Wasser um zu bedecken, geweicht, sodann in einer halben Tasse kochendes Wasser aufgelöst. Diese Mischung wird von unten herauf gerührt, bis sie anfängt dick zu werden, dann in die Formen gefüllt und eine Stunde lang in Eis gestellt, oder auch bis die Speise aufgetragen wird. Vor dem Serviren werden die Seiten leicht gelöst, und die Form wird auf eine flache Platte gestützt. Der Rahm muß beim Schlagen eiskalt sein; ein guter Gedanke ist es, ein Stück Eis während des Schlagens in den Rahm zu legen. — Maria Parloa.

Charlotte Russe anderer Art.

Zwei Eßlöffel Gelatine zwei Stunden lang in etwas kalter Milch aufgelöst, zwei Tassen reichen Rahms, eine Tasse Milch. Der Rahm wird in einer großen Schüssel zu Schlagrahm geschlagen und auf Eis gestellt, die Milch gekocht und allmählig über die Gelatine gegossen, bis diese vollständig aufgelöst, sodann durchgeseiht. Wenn die Masse beinahe erkaltet, giebt man den Schlagrahm löffelweise daran, vermischt mit pulverisirtem Zucker und Vanillegeschmack. Eine Schale wird

nun mit Biscuitschnitten oder Lady-Fingers ausgelegt, der Crème darüber gegossen und zum Hartwerden kalt gestellt. Dies ist ungefähr dasselbe Recept wie das vorhergehende, nur nicht so ausführlich in Einzelheiten.

Einfache Charlotte Russe.

Eine Biscuitmasse wird in schmalen, niederen Pfannen gebacken, dann ein Eustard von Eigelb in folgender Weise hergestellt: Ein Ziegel oder eine Kasserolle wird in kaltes Wasser getaucht, um zu verhindern, daß die darin zu brühende Milch anbrennt, ein Quart Milch hineingegossen, gebrüht und gekocht und kalt gestellt. Dann schlägt man sechs Eigelb mit drei Unzen Zucker und einem Salzlöffel Salz, mischt die Masse gut und gießt die lauwarme Milch dazu. Wenn der Eustard genügend gerührt, gießt man ihn in eine Porzellan- oder doppelte Kasserolle und rührt das Ganze nochmals auf den Rost bis zur Dicke von gutem Rahm. Die Masse darf nicht kochen, sonst gerinnt sie leicht, wird nach dem Dickwerden durchgeseiht und zwei Theelöffel Vanille beigegeben. Nachdem die Biscuittörtchen in zollgroßen Schnitten an die Seiten und auf den Boden der Glasschale gelegt wurden, gießt man den Eustard darüber und, wird eine Meringue dazu gewünscht, so stellt man diese mit vier Eiweiß und ebenso vielen Eßlöffeln Zucker her, mit Vanille- oder Citronengeschmack, und läßt diese Meringue im Backofen leicht braun werden.

Charlotte Russe No. 2. Einfachere Art.

Dünne Schnitten Biscuitkuchen werden auf den Boden der Glasschale gelegt und mit Wein befeuchtet, bis sie durchweicht sind; dann schlägt man drei Eiweiß zu Schnee, fügt drei Eßlöffel feinen Zucker, ein Glas süßen Wein, ein Pint dicken, süßen Rahm hinzu, schlägt Alles zusammen gut und gießt die Mischung über den Kuchen. Wird bis zum Austragen kalt gestellt.

Naple-Biscuits oder Charlotte Russe.

Eine doppelte Lage Biscuitmasse wird in runden, tiefen Backblechen gebacken und wenn erkaltet, schneidet man etwa einen viertel Zoll des Gebäcks rings herum und am Boden aus und läßt darin nur die unterste Kruste. Das Ausgeschnittene wird durch einen Eustard ersetzt von vier Eigelb, mit einem Pint kochender Milch geschlagen, Zucker und Extract und über diesen etwas Gelee oder Fruchtsaft. Dann schlägt man das Weiße von drei Eiern mit drei gehäuften Eßlöffeln Zucker, bis der Schnee steht, giebt etwas Vanille bei und garnirt sie mit dem Gelee. Bis zum Serviren kalt gestellt.

Spar-Charlotte Russe.

Man bereitet ein Quart "mock custard" (imitirter, falscher Custard) mit guter Essenz, giebt diesen in eine große Fruchtschale, welche zuvor zum Theil mit altgebackenem Kuchen jeder Art, in Stückchen von etwa einem Zoll im Quadrat, gefüllt wurde, rührt die Mischung ein wenig, giebt den Schnee von zwei oder auch von noch mehr Eiweiß, verfüßt, darüber und stellt die Schale recht kalt.

Oder, um noch sparsamer zu sein, läßt man für den Crème ein und ein halbes Pint Milch kochen und mischt in einer Schüssel folgende Bestandtheile: die Hälfte einer großen Tasse Zucker, einen Theelöffel Maisstärke, zwei Eßlöffel geriebener Schokolade, ein Ei, die Hälfte einer kleinen Tasse Milch und etwas Salz. Diese Mischung gießt man in die kochende Milch, stellt die Schüssel oben auf den Ofen und läßt die Masse dort gelinde kochen, etwa zwei Minuten lang. Der erkaltete Crème wird nur gerade vor dem Anfragen über den Kuchen gegossen, die Speise in Untertassen servirt. Wenn nicht genügend Eier zum Verbrache da sind, können sie durch Maisstärke ersetzt werden, etwa mit zwei gehäuften Eßlöffeln davon; der Crème muß jedoch sorgfältig verrührt, ohne Knoten und darf auch nicht zu dick sein.

Vanille- oder Citronen-Extract wird gewöhnlich verwendet, doch genügt auch Muskatnuß.

Tipsy Charlotte.

Von einer altgebackenen Biscuitorte schneidet man am Boden und Rand etwas aus, so daß sie in einer Fruchtschale gerade steht, macht mit einem scharfen Messer noch einige Schnitte hindurch, gießt ein Pint Wein darüber und läßt diesen in das Gebäck ziehen. Mittlerweile schält und schneidet man länglich ein halbes Pfund süße Mandeln und steckt diese von allen Seiten in den Kuchen und gießt über das Ganze ein Pint gut gekochten Custard mit genügend Essenz dazu. Diese süße Speise wird mit Löffeln servirt und kommt jeder Charlotte gleich.

Orangen-Charlotte.

Der dritte Theil einer Schachtel Gelatine, eine drittel Tasse kaltes Wasser, eine drittel Tasse kochendes Wasser, eine Tasse Zucker, der Saft einer Citrone, eine Tasse Orangensaft und Fleisch, etwas geriebene Orangenschale und vier Eiweiß. Eine Stunde lang legt man die Gelatine in das kalte Wasser, über Citronen- und Orangensaft gießt man das kochende Wasser, bedeckt die Flüssigkeit und läßt sie eine halbe Stunde stehen, giebt dann den Zucker dazu, läßt die Mischung auf dem Feuer kochen, rührt die Gelatine dazu und wenn diese vollständig aufgelöst, nimmt man die Masse vom Feuer, läßt sie erkalten, giebt den Schnee von vier

Eiweiß dazu, füllt die Form. Nachdem oben dem Rand entlang noch kleine Biscuitkuchenschnitten gelegt sind, stellt man die Form kalt.

Charlotte mit gebrannten Mandeln.

Eine Tasse süße Mandeln werden geschält und fein gehackt, eine halbe Tasse Gelatine zwei Stunden lang in einer Tasse kalten Wassers gelöst; wenn die Gelatine genügend geweicht, giebt man drei Eßlöffel Zucker in eine Pfanne, stellt ihn auf's Feuer, bis er flüssig wird und dunkel aussieht; dann kommen die gehackten Mandeln hinein und werden zwei Minuten lang darin gerührt, auf eine Platte geleert und zum Erkalten bei Seite gestellt. Wenn kalt genug, werden die Mandeln in einem Mörser zermalmt, dann in ein und einer halben Tasse Milch noch zehn Minuten gekocht. Nun schlägt man zwei Eigelb mit einer Tasse Zucker, gießt dies in das kochende Wasser hinein, sowie auch die Gelatine, und rührt, bis Alles glatt und aufgelöst. Nun nimmt man die Masse vom Feuer, stellt sie in Eiswasser und schlägt, bis sie anfängt, dick zu werden, giebt zwei Quart Schlagrahm dazu, gießt die Mischung sorgfältig in die Formen und stellt diese in Eis. Auch hier können Biscuitkuchenschnitten dem Rande entlang gelegt werden.

Charlotte Russe mit Ananas.

Man schält und zerschneidet eine Ananas in Scheiben, giebt diese in einen Topf mit einem halben Pfund feinem Zucker, einer halben Unze Hausenblase oder Patentgelatine (dies ist noch besser), einer halben Tasse Wasser; diese Mischung wird gekocht, bis ganz weich, dann durch ein Sieb gedrückt, auf Eis gestellt und gut gerührt. Sowie die Masse beginnt, fest zu werden, giebt man ein Pint guten Schlagrahm dazu, vermischt gut und füllt die mit Biscuitkuchen ausgelegten Formen; doch können diese Formen in beliebiger Weise zubereitet sein.

Ländliche Pflaumen-Charlotte.

Von einem Quart reifer Pflaumen entfernt man die Steine, kocht und vermischt die Früchte. Mit Butter bestrichene Brotschnitten werden den Seiten entlang und zu Boden der Form oder Schale gelegt, die Pflaumen kochend heiß darüber gegossen, die Schüssel bedeckt und zum allmäligen Erkalten weggestellt. Wird ganz kalt zu Tische geschickt und mit Rahm verspeist.

Sammt-Crème mit Erdbeeren.

Eine halbe Unze Gelatine wird in etwas Wasser geweicht, dann ein halbes Pint leichter Sherry, Citronen, Geriebenez und Saft, und fünf Unzen Zucker dazu gegeben und auf dem Feuer gerührt, bis der Zucker ganz vergangen. Nun rührt

man die Mischung durch ein Sieb und ehe sie ganz erkaltet, schlägt man ein Pint Rahm dazu, füllt die Formen und stellt dieselben bis zum Gebrauch auf Eis. Die kleinen Formen werden zuerst mit Erdbeeren zur Hälfte angefüllt, dann der Crème darüber gegeben und Alles kalt gestellt.

Meringue von Maisstärke.

Ein Quart Milch wird zum Kochen erhitzt mit vier gehäuften Theelöffeln Maisstärke, vorher in etwas kalter Milch gelöst, dazu gegeben und man rührt die Milch während dem Kochen etwa fünfzehn Minuten lang. Nun nimmt man die Milch vom Feuer und rührt allmählig, so lange sie noch heiß, fünf Eigelb, gut mit dreiviertel Tasse Zucker geschlagen, dazu, auch etwas Citronen-, Vanille- oder bitteren Mandelextract. Diese Mischung soll etwa fünfzehn Minuten in einer gut mit Butter bestrichenen Puddingform backen. Ohne die Form ganz aus dem Backofen zu nehmen, giebt man eine Meringue von fünf Eiweiß und einer halben Tasse Gelee gleichmäßig darüber.

Hat der Custard Vanillegeschmack, so nimmt man Johannisbeer-Gelee, bei bitteren Mandeln Gelee von Holzapfeln, und Erdbeer-Gelee bei Citronengeschmack. Nachdem die Meringue draufgegeben, läßt man den Pudding noch fünf Minuten backen, löst dann den Deckel und bräunt den Guß ein wenig. Mit viel feinem Zucker obenauß gestreut wird die Speise kalt servirt.

Washington Pie.

Hiezu wird das Recept der „Bostoner Rahm-Pie“ benützt, (mit Zugabe einer halben Unze Butter) welches unter: „Backwerk, Pies, Pasteten und Torten“ zu finden ist. Im Sommer ist es rathsam, den Pie einen Tag vor Gebrauch zu verfertigen, und wenn gebacken und erkaltet, mit Papier umwickelt in den Eiskasten zu stellen, damit er recht kalt wird. Mit frischen Erd- oder Himbeeren servirt, ist dies ein ausgezeichnetes Dessert.

Rahm-Pie No. 2.

Zwei Lagen Pie-Kruste oder Kuchen werden nach obigem Recept hergestellt, eine Tasse süßer Rahm wird mit drei Eßlöffeln weißen Zucker mit dem Schneebesen oder einer Gabel so lange geschlagen, bis die Masse steht; gieb Vanillegeschmack bei. Der Rahm darf, nachdem er fest ist, nicht mehr geschlagen werden, sonst wird er zu Butter; die Masse füllt man zwischen die Lagen und oben darauf.

Dessert-Puffs.

Puffs als Dessert sind ausgezeichnet und beliebt. Ein Pint je von Milch und Rahm, vier Eiweiß-Schnee, eine gehäufte Tasse gesiebtes Mehl, eine kleine Tasse

feinen Zucker, etwas geriebene Citronenschalen und Salz. Diese Bestandtheile werden gut geschlagen, in Törtchenblechen gebacken, mit feinem Zucker bestreut, und mit einer Sauce in Citronengeschmack verspeist.

Pfirsichkuchen als Dessert.

Man backt drei Lagen Biscuitkuchenmasse, wie zum Geleekuchen, schneidet reife Pfirsiche in dünne Scheiben oder hackt dieselben; guter Rahm wird geschlagen, Zucker und Vanillegeschmack beigegeben. Dann legt man lagenweise Pfirsiche auf die Kuchenlagen und gießt Schlagrahm über jede derselben sowie oben darauf. Dieser Kuchen soll bald nachdem er fertig, gegessen werden.

Frucht = Short - Cake.

Die Recepte hiezu finden sich unter der Rubrik: „Biscuits, Rollen und Muffins.“ Erdbeer-, Pfirsich- und andere Frucht-short-cakes sind ausgezeichnet als Dessert und werden, wenn möglich, mit kaltem süßen Rahm servirt.

Geröstete oder gesalzene Mandeln.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, dazu wird ein Eßlöffel zerlassener Butter und einer mit Salz gegeben. Wenn gut gemischt, streut man die Mandeln auf eine Backpfanne, rührt sie fortwährend um und backt fünfzehn Minuten lang. Wenn fertig, sind sie schön hellbraun. Dies ist das modernste Gericht um den Appetit zu reizen und sollte gleich zu Anfang des Diners in hübschen Zierschalen auf dem Tische stehen. Manche Leute gebrauchen sie als Beilage anstatt Oliven, doch sollten auch diese stets auf dem Tische sein, oder durch feine Gurken ersetzt werden.

Geröstete Kastanien.

Die rohen Kastanien werden geschält, dann, um die innere Haut zu lösen, gebrüht; in einer Bratpfanne werden sie mit etwas Butter einige Minuten gerührt, mit etwas Salz und einer Idee Cayennepfeffer. Die Kastanien werden nach dem Käse servirt; auch peanuts können, auf dieselbe Art zubereitet, gegeben werden.

Nach-Tisch-Croutons.

Diese mürben croutons dienen als Ersatz für Wassercrackers und werden diese auch fast von Jedermann vorgezogen. Brod, von welchem gewöhnlich zu belegtem Butterbrod genommen wird (sandwich-bread), schneidet man in ein Zoll dicke Scheiben, und jede dieser Scheiben wiederum in vier kleine Dreiecke. Diese Dreiecke werden nun im Ofen langsam getrocknet, geröstet bis sie eine schöne, bräunliche Färbung erhalten, dann heiß oder kalt servirt. Eine beliebte Art diese croutons aufzutragen, ist mit einer Mischung von halb Butter, halb reichen, rahmigen Käse und etwas feingehackter Petersilie.

Orangen - Cream. (Float.)

Ein Quart Wasser, Saft und Fleisch von zwei Citronen, eine Tasse Zucker; wenn die Mischung kochend heiß, giebt man vier Eßlöffel Maisstärke hinein und läßt die Masse unter Rühren 15 Minuten lang kochen. Vier oder fünf Orangen in Scheiben geschnitten legt man in eine Glasschale, gießt die erkaltete Masse darüber, und über das Ganze arrangirt man eine Art Meringue von drei Eiweiß und Zucker mit Vanillageschmack.

Citronen - Toast.

Dieses Dessert kann ohne besondere Vorbereitungen sehr wohlschmeckend hergestellt werden.

Sechs Eigelb werden gut geschlagen, drei Tassen süße Milch dazu gegeben. Nun nimmt man Bäckerbrot, nicht zu altgebacken, schneidet es in Schnitten, taucht diese in die Milch und Eier, legt sie in eine Bratpfanne mit genügend heißer Butter, die Schnitten leicht braun zu rösten. Der Schnee von sechs Eiweiß wird mit einer großen Tasse weißen Zucker gemischt, der Saft von zwei Citronen dazu gegeben und sodann zwei Tassen kochendes Wasser darüber gegossen. Diese Mischung wird mit dem Toast als Sauce aufgetragen.

Süße Omelette No. 1.

Ein Eßlöffel Butter, zwei Tassen Zucker, eine Tasse Milch, vier Eier. Die Milch wird aufgekocht, Mehl und Butter werden zusammengerührt, dann allmählig die kochende Milch dazu gegossen und acht Minuten unter beständigem Rühren gekocht. Nachdem Zucker und Eigelb gut geschlagen, giebt man sie in die kochende Masse und stellt die Mischung kalt. Sowie erkaltet, kommt der Schnee von den Eiweiß dazu, die ganze Masse in eine mit Butter bestrichene Puddingform und darin wird sie bei mäßiger Heizung etwa zwanzig Minuten gebacken. Dieses Gericht sollte sofort und mit crèmeartiger Sauce servirt werden.

Süße Omelette No. 2.

Vier Eier, zwei Eßlöffel Zucker, etwas Salz, ein halber Theelöffel Vanille-Extract, eine Tasse Schlagrahm. In den Schnee von vier Eiweiß rührt man nach und nach Essenz und Zucker hinein; wenn dies gut geschlagen, giebt man das Eigelb und zuletzt den Schlagrahm dazu hinein. Eine Form oder Schüssel, die mindestens ein Quart hält, wird mit Butter bestrichen und die Mischung hineingegeben und etwa zwölf Minuten gebacken. Wird, kaum aus dem Ofen, sofort servirt.

Salat von gemischten Früchten.

In die Mitte einer Platte legt man eine schöne Ananas, gut geschält und in Scheiben geschnitten, doch so wieder zusammengegeben, daß die Frucht so viel als möglich ihre natürliche Form beibehält. Vier süße Orangen werden geschält, entfernt, sorgfältig zerschnitten und in einer Art Umrahmung der Ananas auf der Platte arrangirt; vier schöne Bananen, geschält und der Länge nach durchschnitten, werden zickzackartig um den Rand der Platte gelegt. In die V-förmigen Zwischenräume giebt man kleine Häufchen gemischter, verschiedenfarbiger Trauben. Wenn hübsch vervollständigt, sieht die Platte sehr appetitlich aus. Auf ein Pint klaren Zucker-Syrup giebt man eine Unze guten Brandy, gießt diese Mischung über die Frucht und servirt.

Orange-Kokosnuß-Salat.

Ein Duzend Orangen wird geschält und in Scheiben zerschnitten, ebenso eine Ananas; die Kokosnuß fein gehackt. Diese Früchte werden in Lagen nach einander auf die Platte oder Schale gelegt, bis diese gefüllt, dann wird süßer Wein darüber gegossen und mit kleinem Backwerk aufgetragen.

Werden ganze Orangen servirt, so müssen sie geschält und hübsch auf einer Fruchtschale arrangirt werden. Mit einem kleinen Messer schneidet man die Schale vom Stiel aus in sechs oder acht gleiche Theile, schält jeden dieser Theile halbwegs herunter und bückt die Spitze nach innen, gegen die Orange zu, ein.

Kristallisirte Früchte.

Die besten und schönsten Früchte sucht man aus, läßt die Stiele daran, schlägt drei Eiweiß zu Schnee, legt die Früchte mit den Stielen nach oben hinein, läßt sie ablaufen und schlägt das Flüssige nochmals gut und steif. Nun nimmt man sie einzeln heraus, taucht jede Frucht in eine Tasse vom allerfeinsten Zucker, legt ein Backblech mit feinem Papier aus, giebt die Früchte darauf und stellt sie in einen etwas abgekühlten Backofen. Sowie die Glasur etwas hart geworden, werden die Früchte hübsch auf eine Schale arrangirt und kalt gestellt. Zu diesem Zwecke sollen Orangen und Citronen sehr sorgfältig geschält und all' die innere weiße Haut entfernt sein, um den bitteren Geschmack zu vermeiden; sodann werden Citronen horizontal und dünn geschnitten, die Orangen in vier Theile. Von Kirschchen wählt man die größten und schönsten, entfernt den Stiel, ebenso bei Erd- und Johannisbeeren. Pfirsiche werden geschält und halbtirt und süße, saftige Birnen ebenso, doch sehen diese auch hübsch aus, wenn nur geschält und mit dem Stiel glasirt; Ananas dagegen werden in dünne Scheiben und diese wiederum in vier Theile geschnitten.

Pfirsiche mit Rahm.

Man schält und zerschneidet die Pfirsiche kurz vor Tisch, legt sie in eine Glasschale und deckt diese fest zu, so daß keine Luft durchdringt, da die Früchte sonst leicht die Farbe verlieren. Zucker wird nicht beigegeben, denn dieser benimmt ihnen die Frische und sie bekommen gern das Aussehen von Eingemachtem. Feiner Zucker und Rahm wird jedoch mit servirt.

Schnee - Pyramide.

Zwölf Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, eine kleine Tasse Johannisbeer-Gelee dazu gegeben und nochmals geschlagen. Die nöthige Anzahl Compot-Tellerchen wird zur Hälfte mit Rahm gefüllt, sodann in die Mitte jedes Tellers ein Eßlöffel Schnee mit Gelee pyramidenförmig hineingegeben.

Gelee - Pfannkuchen.

Man rührt einen Teig von drei Eiern, einem Pint Milch, einem Pint Weizenmehl oder noch mehr und rührt ihn leicht; giebt einen Eßlöffel Schmalz oder Fett in eine Bratpfanne, etwas Salz dazu und läßt dies sehr heiß werden, sodann den Teig mit großem Löffel löffelweise hinein, die einzelnen Pfannkuchen jedoch nicht zu nahe aneinander; wenn eine Seite leicht gebräunt, wird die andere gebacken, die Pfannkuchen werden in eine Schüssel mit Deckel gelegt und, auf jeden derselben ein Theelöffel festen Gelees gegeben, servirt. Ein sehr gutes Dessert.

Apfel - Compote No. 1.

Man nimmt ein Duzend frische, gute Äpfel, schält, schneidet sie, legt sie in einen Tiegel mit gerade genügend Wasser, um sie zu bedecken und kocht sie, fest zugedeckt, bis sie weich und hell. Dann nimmt man die Apfelstücke heraus, legt sie in eine tiefe Schale mit gutem Deckelverschluß. Zu dem Saft in dem Tiegel giebt man eine Tasse Zucker (vom Zuckerhut) auf jedes Duzend Äpfel, kocht den Syrup eine halbe Stunde und zehn Minuten; ehe der Saft vom Feuer kommt, giebt man etwas Muskatblüthe und zwölf ganze Nelken dazu. Diese Mischung gießt man kochend über die Äpfel, stellt diese kalt und servirt sie später eiskalt mit Rahm oder gekochtem Eustard.

Apfel - Compote No. 2.

Apfel-Compote in folgender Art zubereitet, macht sich auf dem Theetische sehr gut und mundet jedem Gaumen. Man nimmt schöne, feste Grünäpfel, schält diese sorgfältig, schneidet sie halb durch, kocht sie in einem tiefen Kochtopf mit genügend Wasser, um sie zu bedecken und eine Tasse Zucker auf ein halbes Duzend

Apfel. Jede Apfelhälfte sollte am Boden des Topfes kochen und wenn weich, vorsichtig von den übrigen entfernt werden, damit die Form nicht leidet. Nun legt man die Äpfel vorsichtig in eine Glaschale, läßt den Syrup noch eine halbe Stunde länger kochen und gießt ihn über die Äpfel. Das Compote wird kalt verspeist; etwas Citronenschale, mit dem Syrup gekocht, vervollständigt das Aroma.

Gebakene Birnen.

Man schält und entfernt die ganzen Birnen, legt sie in eine Kasserole und füllt die Oeffnung mit braunem Zucker, giebt etwas Wasser bei und backt die Früchte, bis sie vollständig weich sind. Mit süßem Rahm oder gekochtem Custard aufgetragen.

Birnen - Compote.

Birnen-Compote mit reichem Syrup und Kuchen ist ein ausgezeichnetes Dessert. Man schält und schneidet die Birnen in die Hälfte, läßt jedoch beim Ausschneiden des Kerngehäuses den Stiel daran, legt die Früchte in einen Tiegel, die Stiele nach oben und dicht an einander, gießt genügend Wasser darüber, dann kommt noch eine Tasse Zucker, einige ganze Nelken, ganzer Zimmt und ein Eßlöffel Citronensaft dazu. Die Birnen werden nun gut bedeckt, langsam weich gekocht; die Zeitdauer hängt ganz von der Fruchtart ab. Nun giebt man die Früchte sorgfältig auf eine Glaschale, kocht den Syrup ganz dick ein, seihet ihn durch und, wenn er abgekühlt und beinahe steif ist, gießt man ihn über die Birnen.

Der Saft kann auch gefärbt werden mit einigen Tropfen flüssiger Rothenille oder wenige Scheiben Runkelrübe, während des Kochens beigegeben. Ein Theelöffel Brandy giebt dem Syrup einen ausgezeichneten Geschmack. Ebenfalls mit Rahm oder gekochtem Custard gegeben.

Gebakene Quitten.

Reife Quitten werden geschält, zerschnitten (in vier Theile) und die Samenkörner entfernt; sodann in klarem Wasser gekocht, bis man mit einem Strohhalm durchstechen kann, in eine Backpfanne oder Schüssel gelegt, eine halbe Tasse Zucker (vom Gut) auf jede achte Quitte beigegeben, der Saft, in dem sie gekocht, darüber gegossen, dann werden sie gut zugedeckt und im Backofen eine Stunde lang gebacken. Dann nimmt man die Quittenstücke sorgfältig heraus, legt sie in eine bedeckte Schüssel; den Syrup kocht man noch zwanzig Minuten; er wird dann über die Früchte gegossen und Alles kalt gestellt.

Fool (Müs) von Stachelbeeren.

Ein Quart reife Stachelbeeren wird in Wasser, genug zu bedecken, gekocht und wenn weich, durch ein Sieb gedrückt, um Schale und Kerne zu entfernen; noch so

lange das Mus heiß ist, rührt man einen Eßlöffel zerlassener Butter und eine Tasse Zucker hinein. Drei Eigelb werden geschlagen, dazu gethan und die Masse leicht und schaumig gerührt. Nun kommt die Mischung in eine gläserne Frucht-schale, der Schnee von drei Eiweiß, mit drei Eßlöffel Zucker vermischt, wird darüber garnirt. Äpfel oder jede Frucht, die sich zum Kochen oder Backen eignet, können in derselben Art zubereitet werden.

Meringuen oder Rüsse.

Eine Tasse feiner, weißer Zucker, sechs Eiweiß; diese werden steif geschlagen; dann der gesiebte Zucker rasch mit einem Holzlöffel hineingerührt. Einige Bretter werden in den Backofen gelegt, damit die Meringuen von unten herauf nicht zu viel Hitze erhalten und zu dunkel werden. Dann schneidet man etwa zwei Zoll breite Streifen Papier, legt diese auf die Bretter und träufelt einen Eßlöffel voll nach dem andern von der Mischung auf das Papier; die Meringuen sollten womöglich alle dieselbe Größe haben. Währenddem die Masse auf das Papier läuft, giebt man ihr die Form eines Gies und läßt zwischen jeder Meringue einen Raum von etwa vier Zoll. Etwas gesiebter Zucker wird darauf gestreut, dann werden sie in mäßiger Hitze eine halbe Stunde gebacken. Sowie sie sich färben, nimmt man sie aus dem Backofen: faßt jeden Streifen Papier an beiden Enden, dreht ihn vorsichtig auf dem Tisch um, nimmt mit einem kleinen Löffel das Weiche aus dem Gebäck heraus, giebt frisches Papier auf die Bretter und legt die Meringuen wieder darauf, damit sie nun von der andern Seite gelblich und hart werden. Vor Tische füllt man sie mit Schlagrahm in Liqueur- oder Vanillegeschmack und feinem Zucker. Zwei Meringuen werden neben einander gelegt und so in eine Schale hoch aufgethürmt. Um etwas Verschiedenheit in ihr Aussehen zu bringen, streut man über einzelne fein geriebene Mandeln oder Korinthen, noch ehe der Zucker darüber kommt, andere werden mit schönem, hellen Gelee verziert. Große Geschwindigkeit ist beim Zubereiten dieses Dessert von Nothen, denn kommt die Masse nicht sofort nach der Mischung von Eiweiß und Zucker in den Ofen, so schmilzt Erstere, resp. der Schnee und die Masse würde, anstatt die Eiform beizubehalten, auseinander laufen. Je süßer die Masse, desto mürber das Gebäck, und wenn nicht genügend Zucker eingemischt, wird es zäh sein. Oft werden die Meringuen mit Kochenille gefärbt; wenn gut bedeckt und an trockenem Ort, lassen sie sich vier bis sechs Wochen aufbewahren und halten sich gut.

Gelee - Rüsse.

Rüsse, bei großen Dinern als Desert, mit andern passenden Confecten servirt, können auf folgende Weise zubereitet werden: Nachdem die Masse verfertigt,

häuft man sie in Eiform auf steifes Schreibpapier, mit welchem der Boden eines dicken Backbleches ausgelegt ist, stellt dieses in einen mäßig heißen Backofen bis das Aeußere etwas hart geworden, nimmt dann das Gebäck vorsichtig heraus, entfernt mit einem Löffelstiel das noch weiche Innere, giebt dies zur Masse zurück, dieselbe dadurch vermehrend, und legt die Meringuentruste weg. Wenn alle „Küsse“ derartig zubereitet sind, füllt man dieselben mit Gelee oder Mus, legt zwei neben einander, verbindet sie befestigend mit etwas Masse und fährt so fort, bis die Anzahl Meringuen genügt. Küsse, Kokosnuß-drops und dergleichen, sollten einen Tag vor dem Gebrauch angefertigt werden. Dieses Recept füllt einen ziemlich großen Kuchenkorb. Das Confect ist viel schöner, wenn ein Theil blaß rosa, wieder ein andrer weiß und rosa gefärbt sind. Die Küsse werden in hoher Glaschale servirt.

Kokosnuß-Makronen.

Eine Mischung wie zu Küsse; das weiße Fleisch der Kokosnuß fein gehackt dazu und sonst auch ganz dasselbe Verfahren.

Mandel-Makronen.

Ein halbes Pfund süße Mandeln, eine Tasse weißer Zucker, zwei Eiweiß. Die Mandeln werden geschält und zu einer Art Teig zerdrückt, Zucker und Schnee von den Eiweiß dazugegeben und Alles mit einem Löffel gut vermengt. Dann formt man mit der Hand die Masse zu muskatnußgroßen Bällchen, streut Zucker oben darüber, legt sie mindestens einen Zoll von einander entfernt, auf eine Lage Papier und läßt sie in kühlem Backofen bis leicht gebräunt, backen.

Schocolade-Makronen.

Drei Unzen einfache Schocolade werden in einer Pfanne bei langsamem Feuer geschmolzen, man mischt sie zu einem dicken Teig mit einem Pfund pulverisirten Zucker und drei Eiweiß. Dann wellt man die Masse bis zu etwa ein Viertelzoll Dicke, schneidet sie mit einem entweder platten oder gezackten Teigschneider in kleine, runde Stücke, und legt diese in ein gut mit Butter bestrichenen und mit gleich viel Mehl und Zucker bestreutes Blech und läßt sie in ziemlich heißem Ofen, doch nicht zu rasch, backen.

Citronen-Gelee No. 1.

Man wäscht und richtet zu vier Kalbsfüße, und läßt sie in vier Quart Wasser fünf Stunden lang langsam kochen. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen und die Flüssigkeit in ein Gefäß zum Rühren gethan; ein Quart davon ist nöthig. Wenn erkaltet, entfernt man jedes Bißchen Fett von der Brühe, gießt dieses Gelee in einen Einmachkessel, ein Pfund Zucker, (vom Hut) und Schale und Saft von

zwei Citronen dazu. Wenn der Zucker aufgelöst, schlägt man zwei Eier mit den Schalen in ein viertel Pint Wasser, gießt dies auch in den Kessel und läßt Alles zusammen kochen bis die Flüssigkeit klar, etwa fünf Minuten oder mehr. Nachdem noch ein viertel Pint Madeira-Wein dazugegeben, gießt man die Flüssigkeit durch Flanell in irgend eine Form.

Citronen-Gelee No. 2.

Auf ein Packet Gelatine kommt ein Pint kaltes Wasser, die Schale von einer, der Saft von vier Citronen; diese Mischung bleibt eine Stunde stehen, dann giebt man ein Pint kochendes Wasser, etwas Zimmt, und drei Tassen Zucker dazu, läßt Alles aufkochen und gießt es durch eine Serviette in Formen. Kalt gestellt. Dieses Gelee wird gern über geschnittene Bananen und Orangen gegossen.

Wein-Gelee.

Ein Packet Gelatine, eine Tasse kaltes Wasser; dieses zwei Stunden lang stehen lassen; dann giebt man drei Tassen Zucker, die Schale von einer, den Saft von drei Citronen dazu. Ueber die Mischung wird ein Quart kochendes Wasser gegossen und gut gerührt bis Alles aufgelöst, dann ein Pint Sherry-Wein dazugegeben, die Flüssigkeit durch eine Serviette in mit kaltem Wasser befeuchtete Formen gegossen und mehrere Stunden in den Eiskasten gestellt.

Eine andere, noch bessere Art dieses Gelee zu geben, ist folgende: man gießt einen Theil des Gelees in die Form, läßt sie ein wenig fest werden, giebt dann eine Lage Erd- oder Himbeeren oder irgend einer anderen frischen Frucht dazwischen und wieder Gelee und so abwechselnd Beeren und Gelee bis Form oder Formen gefüllt sind.

Gelee mit Apfelwein.

Anstatt des Weins nimmt man hier klaren, süßen Apfelwein; sonst ganz dasselbe Verfahren.

Orangen-Gelee.

Ohne große Ausgaben ist dieses Gelee eine Delikatesse. Für eine große Portion davon, nimmt man sechs Orangen, zwei Citronen, ein Packet Gelatine von zwei Unzen. Die Gelatine wird in einem Pint Wasser geweicht, Orangen- und Citronensaft in eine Schüssel gepreßt und die Schale einer Citrone hineingerieben. Nun verrührt man zwei Tassen Zucker mit der aufgelösten Gelatine, giebt den Fruchtsaft dazu und gießt über die Mischung drei Pint kochendes Wasser. Rührt gut. Wenn die Gelatine vollständig flüssig, gießt man die Masse durch eine Serviette in Formen oder Schalen, die zuvor in kaltes Wasser getaucht, dann kalt gestellt werden. In drei bis vier Stunden ist dies Dessert zum Gebrauch fertig, doch hält es sich auch mehrere Tage.

Buntes Gelee.

Man giebt in zwei Schüsseln je die Hälfte einer Schachtel Cox's Gelatine, sowie eine Tasse kaltes Wasser. Dreiviertel Unzen oder sechs Lagen rothe oder rosa Gelatine kommen in ein drittes Gefäß mit mehr als dreiviertel Tasse kaltes Wasser. Um das Eindringen des Staubes zu verhindern, bedeckt man die Schüsseln und stellt sie zwei Stunden lang beiseite. Nun mischt man mit der rothen Gelatinelösung, ein Pint kochendes Wasser, eine Tasse Zucker, ein halbes Pint Wein, und Citronensaft, rührt die Mischung bis sie vollständig aufgelöst und seihet sie durch eine Serviette. Ein anderer Theil Gelatinelösung wird in ähnlicher Art zubereitet. Vier gut gerührte Eigelb, eine halbe Tasse Zucker, giebt man zu der dritten Gelatinelösung und rührt die ganze Masse in ein und ein Drittel Pint kochende Milch, in doppeltem Kessel. Diese Mischung wird nun noch auf dem Feuer einige Minuten gerührt, durch ein feines Sieb gegeben und ein Theelöffel Vanille-Extract als Geschmack dazu. In einen tiefen Behälter stellt man zwei Formen von drei Pint Gehalt, und giebt Wasser und Eis außen herum. Zuerst gießt man nun in die Formen das Wein-Gelee aus der zweiten Gelatinelösung zubereitet und läßt es fest werden. Hierauf kommt, ebenfalls in gleichen Theilen, die erste Mischung dazu, welche vorher warm gestellt war, um ein zu frühes Festwerden zu vermeiden. Nachdem sich auch das zweite Gelee gesetzt hat, gießt man die dritte, gelbe Mischung, ebenso sorgfältig flüssig erhalten, hinein, und stellt die Formen drei bis vier Stunden lang in den Eiskasten. Vor dem Auftragen taucht man die Formen leicht in warmes Wasser, den Inhalt zu lösen und stülpt dieselben vorsichtig auf flache Platten.

Das einfache, klare Gelee kann zuerst verfertigt werden, eingefüllt und stets während dem eine Art fest wird, die andere zubereitet werden.

Erdbeer-Gelee.

Erdbeeren, feiner Zucker; auf jedes Pint Fruchtsaft rechnet man ein halbes Packet von Cox's Gelatine. Die Erdbeeren werden verlesen, in ein Gefäß gethan und daselbst mit einem Holzlöffel zerdrückt, genügend Zucker wird beigegeben, dann eine Stunde lang stehen gelassen, bis der Saft recht herausgezogen; dann giebt man ein halbes Pint Wasser auf jedes Pint Saft. Nun werden Früchte und Saft durch eine Serviette geseiht, die Flüssigkeit gemessen und auf jedes Pint ein halbes Packet Gelatine genommen. Diese, in einer Tasse Wasser gelöst, mischt man in den Saft, giebt die Masse in eine Form und in dieser auf's Eis. Etwas Citronensaft, dem Fruchtsaft beigegeben, giebt diesem einen ausgezeichneten Geschmack, doch muß auch der Citronensaft vorher gut darauf geseiht sein, sonst trübt er das Gelee. Eine ausgezeichnete und beliebte Speise.

Gefrorenes von Rahm und Obst.

(Ice Cream and Ices.)

Eis - Cream.

Ein Pint Milch, das Gelbe von zwei Eiern, sechs Unzen Zucker und ein Theelöffel voll Maisstärke. Man läßt dies zusammen heiß werden, aber nicht kochen. Das Weiße von den Eiern wird nun zu einem Pint Rahm gethan und geschlagen. Dann thut man die Milch und den Rahm zusammen, giebt den gewünschten Geschmack dazu und läßt es gefrieren. Ein Theelöffel voll Vanille- oder Citronen-Extract ist gewöhnlich genügend. -

Es kann natürlich eine größere Menge gemacht werden, doch muß das Verhältniß der verschiedenen Bestandtheile gleichmäßig bleiben.

Reiner Eis - Cream.

Der wirklich gute Eis-Cream wird von süßem, frischen Rahm in folgendem Verhältniß gemacht: Zwei Quart Rahm, ein Pfund Zucker; dies schlägt man zusammen, giebt Extract dazu und läßt es gefrieren.

Für den Familiengebrauch nimmt man am Besten einen der neuen "Patent freezers", da sich mit ihnen bei kleinen Mengen viel leichter und schneller arbeiten läßt, als wenn nach alter Weise allein mit der Hand gerührt wird, ohne Kurbel. Wenn sonst Alles in Ordnung ist, so sollte mit Hülfe des "freezer" das Gefrieren in acht bis fünfzehn Minuten stattfinden.

Obst - Eis - Cream.

Bestandtheile: Zu jedem Pint Obstsaft rechnet man ein Pint Rahm. Zucker nach Geschmack.

Das Obst sollte recht reif sein. Man pflückt die Beeren von den Stengeln und giebt sie in eine große irdene Schüssel; man rührt sie mit einem hölzernen Löffel um, bis sie ziemlich breiig werden und reibt sie dann mit der Rückseite des Löffels durch ein Haarsieb. Nun versüßt man sie gut mit gestoßenem Zucker; man schlägt den Rahm einige Minuten, giebt ihn zu dem Obst und schlägt das Ganze noch einmal fünf Minuten. Dann giebt man die Mischung in den "freezer" und läßt sie gefrieren. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und anderes Obst wird in derselben Weise zu Eis-Cream verwendet.

Wenn man über die Frucht, ehe sie zerdrückt wird, etwas Zucker streut, so hilft das zum Ausziehen des Saftes. Im Winter, wenn frische Beeren nicht zu haben sind, kann man etwas jam (Mus) statt der Beeren nehmen. Das Mus muß aber etwas verdünnt und dann durch ein Sieb getrieben werden, ehe man es zu dem geschlagenen Rahm giebt; und sollte die Farbe nicht gut sein, so kann man zur Abhilfe etwas präparirte Rothenille dazu verwenden.

Wenn man Obst zu Eis-Cream gebraucht, sollte der Saft erst dem Rahm zugegeben werden, nachdem dieser erkaltet ist, nach dem Kochen; der Saft wird hineingethan, gerade ehe der Rahm gefriert, oder wenn er schon theilweise gefroren ist.

Schocolade - Eis - Cream No. 1. (Sehr gut.)

Zu einer Tasse voll süßer Milch thut man vier Unzen geriebene Schocolade und rührt dies dann zu einem Quart dicken, süßen Rahm; kein Extract, außer Vanille, wird hierzu gebraucht. Man versüßt mit einer Tasse Zucker, rührt noch einmal und läßt es gefrieren.

Schocolade - Eis - Cream No. 2.

Zwei Eier werden recht leicht geschlagen und zwei Tassen Zucker dazu gethan. Man läßt ein Pint Milch heiß werden und gießt es allmählig auf die Eier. Hierzu rührt man eine halbe Tasse geriebene Schocolade, setzt die Masse wieder auf das Feuer und läßt sie erhitzen, bis sie dick wird, dabei immerfort rührend. Nun nimmt man den Crème vom Feuer und läßt ihn abkühlen; darauf giebt man ihn in den "freezer".

Kokosnuß - Eis - Cream.

Ein Quart Rahm, ein Pint Milch, drei Eier, ein und eine halbe Tasse Zucker, eine Tasse zubereitete Kokosnuß und die Schale und der Saft einer Citrone. Die Eier und die geriebene Citronen-Schale werden zusammen gerührt und mit der Milch in einen double boiler gethan. Man rührt dies bis es anfängt dick zu werden, dann thut man die Kokosnuß dazu und läßt es abkühlen. Wenn kalt, giebt man den Zucker, Citronen-Saft und Rahm dazu und läßt es gefrieren.

Custard - Ice - Cream.

Zu einem Quart Rahm thut man ein halbes Pfund Zucker und irgend einen beliebigen Extract. Man setzt dies in einem Farina-Kessel auf das Feuer und wenn es anfängt zu kochen, rührt man einen Eßlöffel voll mit etwas Milch angefeuchtete Maisstärke oder Reismehl dazu. Dann läßt man es einige Minuten kochen, nimmt es ab und rührt langsam sechs gut geschlagene Eier hinein; wenn es ziemlich kalt geworden ist, läßt man es frieren.

Erdbeeren - Eis - Cream.

Man mischt eine Tasse voll Zucker mit einem Quart reife Erdbeeren und läßt sie einen halben Tag stehen, dann zerdrückt man sie und seigt sie durch ein grobes Tuch, thut eine große Tasse voll Zucker zu dem Saft, und nachdem dieser aufgelöst ist, rührt man ein Quart frischen Rahm hinein. Himbeeren, Ananas und anderes Obst wird auf dieselbe Weise behandelt.

Obst - Crème.

Man kocht einen reichen Custard, giebt Wein und Vanille-Extract dazu, dann thut man ihn in einen freezer. Wenn er ungefähr halb gefroren ist, giebt man gestoßene Mandeln dazu, auch gehacktes Citronat und in Brandy eingemachte Pfirsiche oder gehackte Rosinen. Der freezer sollte von dem Custard halb voll sein, und dann mit dem Obst aufgefüllt werden. Darauf wird Alles gut gemischt, und man läßt es wieder gefrieren. Man kann die Frucht hierzu ganz nach Belieben wählen.

Lutti - Frutti - Eis - Cream.

Mit zwei Quart vom besten Rahm mischt man ein Pfund feinen, weißen Zucker, und vier ganze Eier, rührt dies gut; stellt es bei beständigem Umrühren auf das Feuer, und läßt es zum Siedepunkte kommen. Dann nimmt man es sogleich ab, und rührt bis es beinahe kalt ist, giebt einen Eßlöffel voll Vanille-Extract dazu, schüttet die Masse dann in einen freezer, und wenn sie halb gefroren ist, giebt man eingemachtes Obst dazu, zu gleichen Theilen Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Ananas, u. s. w. Alles dies wird in kleine Stücke geschnitten und gut mit dem gefrorenen Rahm vermischt. Wenn man dieses Eis in Formen geben will, so bespritzt man es mit etwas Carmin, vorher in einem Theelöffel voll Wasser aufgelöst, dem einige Tropfen Ammonia zugesetzt werden, dies wird so hineingemischt, daß der Cream streifig wird, oder geädert, wie Marmor.

Eis - Cream ohne Freezer.

Die Dotter von acht Eiern werden gut geschlagen, und dann rührt man vier Tassen voll Zucker tüchtig damit durch. Zu diesem giebt man nach und nach ein Quart gute, frische Milch, bis zum Sieden erhitzt, unter beständigem Rühren; dann wird das steifgeschlagene Weiße von acht Eiern dazu gethan. Diese Mischung kocht man in einem Cimer, der in einem Kessel mit kochendem Wasser steht. Sie wird fünfzehn Minuten gekocht, oder bis sie so dick wie gekochter Custard ist, sie wird fortwährend dabei umgerührt. Dann wird sie zum Abkühlen in eine Schale gegeben. Wenn dies ganz erkaltet ist, schlägt man dazu drei Pint guten, süßen Rahm, und fünf Theelöffel voll Vanille- oder anderen Extract. Dies

giebt man in einen Eimer mit festschließendem Deckel, und packt diesen in zerflopfes Eis und Salz; Steinsalz, nicht das gewöhnliche, ungefähr drei Viertel Eis und ein Viertel Salz. Wenn es gepackt ist, ehe man das Eis auf den Deckel legt, schlägt man den Custard, wie man Teig schlägt, stetig fünf Minuten lang. Dann legt man den Deckel darauf, packt Eis und Salz darüber, und hüllt das Ganze in wollene Decken, Teppich oder Matten ein. So läßt man es eine Stunde stehen. Dann deckt man es vorsichtig auf, kratzt von Boden und Seiten des Eimers alles Gefrorene ab, mischt es mit dem übrigen Inhalt, und schlägt dies wieder sehr stark, bis es eine glatte, halb gefrorene Masse wird. Hierbei muß man gründlich zu Werke gehen. Darauf werden wieder der Deckel, Eis und Salz darauf gethan, und die äußeren Umhüllungen aufgelegt, und so bleibt der Cream fünf oder sechs Stunden stehen; von Eis und Salz wird noch mehr nachgefüllt, wenn nöthig. — Common Sense in the Household.

Gefrorene Pflirsiche.

Eine Blechbüchse voll oder ein Duzend große Pflirsiche, zwei Kaffeetassen voll Zucker, ein Pint Wasser und das Weiße von drei Eiern, steif geschlagen. Die Pflirsiche werden in ziemlich kleine Stücken gebrochen und alle die Bestandtheile zusammengerrührt. Man läßt dies in einer Form frieren.

Alles gefrorene Obst wird auf dieselbe Weise zubereitet; das Obst sollte zu einem glatten Brei zerdrückt werden und nicht zu dünn sein. Beim Einfrieren muß man aufpassen, daß es keine Klumpen giebt.

Gefrorenes Obst.

Die obige Anweisung, mit der Quantität von Pflirsichen, Himbeeren oder irgend beliebigen Obstes vergrößert und etwas guten Rahm dazu gegeben, macht ausgezeichnetes gefrorenes Obst. Bei dem Gefrieren muß man aber gut aufpassen, daß sich keine Klumpen formen.

Citronen - Eis.

Der Saft von sechs Citronen und die geriebene Schale von dreien, eine große, süße Orange, Rinde und Saft; aller Saft wird ausgedrückt, die Rinde der Citronen und der Orange wird ein paar Stunden darin geweicht, dann wird Alles durch ein Tuch gedrückt und ein Pint Wasser nebst zwei Tassen voll Zucker dazu gegeben. Man rührt dies, bis Alles gut aufgelöst ist, dann giebt man es in einen "freezer" und läßt es länger als sonst stehen, drei bis vier Stunden. Wenn Obst-Gelees gebraucht werden, so stellt man erst die Gläser in heißes Wasser, so daß das Gelee langsam schmilzt, dann läßt man es kühlen und gefrieren. Auch Extracte können gebraucht werden, um verschiedenen, beliebten Wohlgeschmack zu geben.

Ananas-Scherbet.

Zwei Ananas werden gerieben und mit zwei Quart Wasser und einem Pint Zucker gemischt; dazu wird noch der Saft von zwei Citronen und das geschlagene Weiße von vier Eiern gegeben. Dies läßt man in einem Eis-Cream-„freezer“ gefrieren.

Himbeeren-Scherbet.

Zwei Quart Himbeeren, eine Tasse voll Zucker, ein und ein halbes Pint Wasser, der Saft einer großen Citrone, ein Eßlöffel voll Gelatine. Beeren und Zucker werden zusammen verdrückt und dann läßt man sie zwei Stunden stehen. Ueber die Gelatine schüttet man Wasser genug, sie zu bedecken. Zu den Beeren wird dann ein Pint Wasser gegeben und sie werden durchgeseiht. Die Gelatine wird in einem Pint kochenden Wasser aufgelöst, zu der übrigen Mischung gethan und dann stellt man dies zum Gefrieren in den Eiskübel.

Orangenwasser-Eis.

Ein Eßlöffel voll Gelatine wird zu einem viertel Pint Wasser gegeben; man rührt, bis es sich aufgelöst hat und dann schüttet man noch vier Unzen feinen Zucker und den durchgeseihten Saft von sechs Orangen dazu und kaltes Wasser genug, daß es im Ganzen ein Quart Flüssigkeit wird. Man rührt, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann stellt man das Ganze zum Frieren in den „freezer“. (Siehe „Citronen-Eis“.)

Mandel-Eis.

Zwei Pint Milch, acht Unzen Rahm, zwei Unzen Orangenblüthen-Wasser, acht Unzen süße Mandeln, vier Unzen bittere Mandeln. Mandeln werden in einem Marmor-Mörser gestoßen und während des Stoßens gießt man zuweilen einige Tropfen Wasser zu. Wenn es fein zerstoßen ist, gießt man das Orangenblüthen-Wasser und die Hälfte der Milch dazu, läßt dies, fest ausgedrückt, durch ein Tuch passiren. Dann kocht man die übrige Milch mit dem Rahm, mit einem hölzernen Löffel umrührend. Wenn es dick genug ist, giebt man die Mandelmilch zu, läßt es einmal aufkochen, darauf in einer Schale abkühlen, bevor man es zum Gefrieren in das Geräth mit Eis stellt.

Johannisbeeren-Eis.

Ein sehr erfrischendes Eis wird von Johannisbeeren oder Himbeeren gemacht, oder von beiden zu gleichen Theilen. Man drückt genug Beeren durch einen Beutel, um ein Pint Saft zu erhalten, dann giebt man ein Pint Wasser und ebenso viel Zucker dazu, erhitzt dies zum Siedepunkt und schüttet es über den steifen Schaum von drei Eiweiß; dies wird dann tüchtig zusammen durchgeschlagen. Nachdem es kühl geworden, läßt man es in der gewöhnlichen Weise gefrieren. Der Saft von rothen Himbeeren giebt einen sehr feinen Wohlgeschmack.

Jede saftige Frucht kann in dieser Weise bereitet werden.

Klöße, Puddings und andere Mehlspeisen.

Es kommt bei Zubereitung eines guten Puddings ebenso sehr auf Einsicht und richtiges Verfahren an, als auf das Material, welches dazu gebraucht wird. Dieses sollte immer von bester Beschaffenheit sein, und bei einer genauen Beobachtung der Vorschriften wird dann der Erfolg nicht ausbleiben.

Puddings werden entweder gebacken oder gekocht, in Wasser oder mit Dampf. Wenn man den Pudding in Wasser kochen will, so werden die Bestandtheile tüchtig durcheinander gemischt, dann in einen Beutel von dickem Zeug gethan, welcher vorher leicht in heißem Wasser ausgerungen ward und dessen Inseite man d i c k mit Mehl bestreut. Der Beutel wird fest zugebunden, mit Raum genug, damit der Pudding in die Höhe gehen kann; dann legt man ihn in einen Kessel mit kochendem Wasser, auf dessen Grund ein kleiner Teller oder eine Untertasse gestellt wurde, damit das Zeug sich nicht ansetzt. Das Wasser sollte nicht aufhören zu kochen, so lange der Pudding darin ist, und der Kessel sollte immer fest zugedeckt sein, außer, wenn es nöthig ist, kochendes Wasser aus dem Theekessel nachzugeben, damit es nicht zu niedrig in dem Kochtopf steht. Wenn der Pudding gar ist, wird er sogleich in kaltes Wasser getaucht und dann aus dem Beutel genommen. Dies sollte gerade vor dem Auftragen geschehen.

Oder man kann auch eine Blechform oder ein irdenes Gefäß nehmen, welches ganz fest zu verdecken ist, so daß kein Wasser hineinkommt und welches man in dem stets kochenden Wasser die erforderliche Zeit stehen läßt. Wenn eine Schale gebraucht wird, so sollte sie nicht ganz gefüllt werden, um dem Pudding Raum zum Steigen zu lassen, dann wird ein in heißes Wasser getauchtes und mit Mehl innen bestreutes Tuch darüber gelegt und unter dem Boden festgebunden.

Um einen Pudding mit Dampf gar zu machen, thut man ihn in ein irdenes oder blechernes Gefäß, bindet ein Stück Zeug, vorher mit Mehl auf der Innenseite bestreut, oben darüber und setzt ihn in einen steamer. Diesen bedeckt man fest; man muß den Pudding etwas längere Zeit auf dem Feuer lassen, als wenn er in Wasser gekocht wird.

Formen und Schalen, die zum Kochen, Backen oder Dämpfen verwendet werden, sollten immer gut mit Butter ausgestrichen werden, ehe die Mischung hinein kommt.

Klöße kann man auch in kleinen, besonderen Venteln auf diese Weise gar machen.

Bei Puddings aus Mehnteich müssen die Bestandtheile tüchtig gemischt werden und es dürfen keine Klumpen darin sein. Am Besten ist es, das Mehl erst mit sehr wenig Milch zu verrühren, dann die stark geschlagenen Eier, Weißes und Gelbes separat, dazu zu geben; erst das Gelbe mit dem Zucker, darauf die übrige Milch nach und nach, dann das Gewürz, zuletzt den Eiweiß-Schaum.

Von der genauen Beobachtung dieser Anweisung hängt in großem Maße der Erfolg ab, denn, sollten die Materialien auch noch so gut sein, so wird der Pudding doch einen Custard oben und einen zähen, klebrigen Teig unten haben, wenn man die Eier in die Milch giebt, ehe diese mit Mehl vermischt wird.

Zu allen süßen Puddings kommt etwas Salz, damit sie nicht fade sind und man die Zuthaten besser schmecken kann, jedoch ein Salzkorn zu viel kann einen Pudding verderben.

Wenn zu dem Pudding Wein, Brandy, Cider, Citronen, oder andere Säure gebraucht wird, so giebt man diese Sachen zuletzt dazu, weil sonst Milch und Eier leicht davon gerinnen.

Bei Custard-Puddings (aus Eiern und Milch bereitet), muß man die Eidotter erst tüchtig mit dem Zucker verschlagen, ehe man Milch und Extracte oder Gewürze zugiebt, und dann das geschlagene Eiweiß zuletzt.

Zu Puddings von Brod, Reis, Sago, Tapioca, u. s. w. sollten die Eier erst ganz schaumig geschlagen, und mit einem Theile der Milch vermischt werden, ehe man sie zu den anderen Bestandtheilen giebt. Mischt man die Eier mit der Milch, ehe sie so geschlagen sind, so wird die Milch von dem Brod, Reis, Sago, u. s. w. erst allein aufgesogen, und sie werden nicht leicht.

Alle zum Pudding gebrauchten Artikel sollten frisch und gut sein, da die ganze Mischung von einem schlechten Theil verdorben wird. Wenn die Frische der Eier zweifelhaft ist, so thut man am Besten daran, jedes einzelne erst in eine Tasse zu zerbrechen, ehe man sie alle zusammen mischt. Ein einzelnes schlechtes Ei kann man dann wegwerfen, während durch Mischen mit den guten, die ganze Mischung verdorben wird. Jedes Gericht wird besser, wenn von den dazu gebrauchten Eiern, die Dotter und das Weiße getrennt geschlagen werden.

Rosinen und trockenes Obst zu Puddings verwendet, sollten gut verlesen, und in manchen Fällen auch ausgekernt werden. Korinthen müssen tüchtig gewaschen werden, dann in einem Tuche gedriekt, und auf eine Platte vor das Feuer gestellt

werden, damit ſie durchweg austrocknen. Man muß ſie ſehr gut verleben, jedes Stückchen Grus und Kiez daraus entfernen. Manche Köche geben kochendes Waſſer darüber, wodurch ſie dicker und runder werden. Erſt nachher trocknet man ſie vor dem Feuer.

Viele Recepte zu gebackenen Puddings ſind gerade ſo gut bei gekochten Puddings zu gebrauchen. Eine ſichere Regel iſt es, den Pudding zweimal ſo lange zu kochen, als man ihn backen würde. Wohl zu bedenken iſt, daß ein Pudding während des Kochens nicht berührt werden ſoll; ein Schütteln des Topfes iſt der Leichtigkeit des Puddings nachtheilig. Wenn man kochendes Waſſer nach zu ſchütten hat, weil das Waſſer im Keffel zu niedrig ſteht, ſo muß das mit aller Vorſicht geſchehen, damit die Form nicht gegen die Seiten des Keffels geſtoßen wird, und das Waſſer darf nicht für einen Augenblick aus dem Kochen kommen.

Die Puddingmaſſe ſollte nicht am Meſſer kleben, wenn ſie verſchnitten wird; ſie thut das, wenn nicht genug Eier darin ſind, oder wenn ſie nicht gar iſt. Ungefähr vier Eier zu einem halben Pfund Mehl geben genug Feſtigkeit, daß glatte Stücke geſchnitten werden können.

Wenn die Maſſe bei gekochten oder gebackenen Puddings dicht und feſt genug dazu iſt, ſo ſtülpt man ſie aus dem Geſchirr auf die Schüſſel, mit dem unteren Theil nach oben, und beſtreut ſie mit fein geſiebttem Zucker.

Wenn gebackene Puddings oder anderes Backwerk noch nicht recht gar ſind, und doch an der Außenseite braun genug, ſo bedeckt man ſie mit einem Stück weißen Papier, bis ſie durchweg gar werden; dies verhindert das Verbrennen.

Korinthen zu reinigen.

Man ſchüttet ſie in einen Durchſchlag, beſtreut ſie dick mit Mehl, reibt ſie bis ſie ſich von einander theilen, und das Mehl, der Kiez und die feinen Stängelchen ſich durch den Durchſchlag gearbeitet haben. Den Durchſchlag neßt Korinthen ſetzt man in eine Waſſer enthaltende Schale und wäſcht dieſelben gründlich; ſie werden aus dem Waſſer gehoben, in friſches Waſſer geſetzt und das Waſſer ſo oft gewechſelt, bis es klar bleibt. Die Korinthen trocknet man zwiſchen reinen Tüchern. Durch das Trocknen im Ofen werden ſie hart.

Nierenfett zu hacken.

Es wird in kleine Stücke geriffen oder geſchnitten, mit geſiebttem Mehl beſtreut, und an einem kühlen Ort gehackt, damit es nicht weich und ſchmierig wird.

Rosinen auszukernen.

Sie werden in ein Gefäß gethan und mit kochendem Waſſer begoſſen, zugedeckt und zehn Minuten ſtehen gelaffen. Dieſes macht ſie ſo weich, daß die Steine rein

herauskommen, wenn man sie zwischen Daumen und Zeigefinger reibt; dann sind sie bereit zum Schneiden oder Hacken, wenn man sie gebrauchen will.

Apfel-Dampfnudeln.

Man stellt einen reichen Soda- oder Backpulver-Biscuitteig her, giebt aber ein wenig mehr Fett dazu. Ein Stück von diesem Teig wird auf dem Backbrett beinahe so dünn wie eine Piekruste ausgerollt und in viereckige Stücke, groß genug um einen Apfel zu bedecken, geschnitten. In die Mitte eines jeden Stückes setzt man zwei halbe Äpfel, die geschält sind und deren Kernhaus entfernt ist, bestreut sie mit einem Löffel voll Zucker und einer Prise gemahlenem Zimmt, schlägt den Teig darüber zusammen und drückt ihn aneinander. Die Dampfnudeln legt man in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, die glatte Seite nach oben. Wenn die Pfanne voll ist, legt man ein Stückchen Butter auf jede der Dampfnudeln, bestreut sie mit einer großen Handvoll Zucker, giebt eine Tasse kochendes Wasser dazu und stellt sie in einen mäßig heißen Ofen dreiviertel Stunden. Während des Backens übergießt man sie einmal mit der Brühe. Sie werden mit einer Puddingsauce oder mit Rahm und Zucker angerichtet.

Apfel-Dampfnudeln, gekocht.

Diese werden wie die Vorigen zubereitet, mit dem Unterschied, daß diese in ein Stück Zeug gebunden werden, welches vorher in kochendes Wasser getaucht, und dann mit Mehl gut bestreut wurde. Jede Dampfnudel muß gut eingebunden werden, jedoch so, daß sie zum Aufgehen Raum genug hat. Man setzt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie dreiviertel Stunden kochen. Sie werden mit einer süßen Sauce gegessen. Pfirsiche und anderes Obst kann in derselben Weise verwendet werden.

Gekochte Reis-Dampfnudeln, Custard Sauce.

Man kocht ein halb Pfund Reis, läßt ihn abtropfen und zerdrückt ihn mäßig fein. Zu diesem giebt man zwei Unzen Butter, drei Unzen Zucker, einen halben Salzlöffel voll gemischtes, gestoßenes Gewürz, Salz und die Dotter von zwei Eiern. Man feuchtet die Masse ein wenig an mit einem oder zwei Eßlöffel voll Rahm. Mit Mehl an den Händen formt man die Mischung in Bälle und bindet sie in mit Mehl bestreute Puddingtücher. Man dämpft oder kocht sie vierzig Minuten und schickt sie zu Tische mit einer Custard-Sauce, die auf folgende Weise gemacht wird: Man vermischt zusammen vier Unzen Zucker und zwei Unzen Butter (ein wenig gewärmt), rührt zusammen die Dotter von zwei Eiern und ein viertel Pint Rahm; vermischt Alles und gießt die Masse in einen doppelten Kochkessel, setzt diesen in eine Schale mit heißem Wasser, und schlägt die Masse

drei Minuten. Darauf stellt man den Kochkessel in kaltes Wasser und schlägt die Sauce bis sie kühl ist.

Nierenfett-Klöße No. 1.

Ein Pint feine Brodkrumen, eine halbe Tasse Rindsnierenfett, fein gehackt, das Weiße und die Dotter von vier Eiern, separat geschlagen, ein Theelöffel voll Cream of tartar in eine halbe Tasse Mehl gesiebt, ein halber Theelöffel voll Soda in wenig Wasser aufgelöst und ein Theelöffel voll Salz. Mit Milch feuchtet man Alles zusammen an, um einen steifen Teig herzustellen. Die Hände werden mit Mehl bestäubt und aus der Masse werden Bälle geformt. Jeder Klobz wird in ein Stück Zeug gebunden, welches vorher aus heißem Wasser gerungen und inwendig mit Mehl gut bestäubt worden. Wenn man den Klobz einbindet, läßt man genug Raum zum Aufgehen. In kochendes Wasser setzt man die Klöße und läßt sie ungefähr dreiviertel Stunde kochen. Sie werden heiß mit Weinsauce oder Syrup und Butter servirt.

Nierenfett-Klöße No. 2.

Eine Tasse Nierenfett, fein gehackt, eine Tasse geriebene englische Wecken oder Brod, eine Tasse Mehl, ein halber Theelöffel voll Backpulver, eine halbe Tasse Zucker, zwei Eier, ein Pint Milch und eine große Prise Salz. Mehl und Backpulver wird zusammen gesiebt, dann giebt man die geschlagenen Eier, die geriebenen Wecken, Zucker, Fett und Milch dazu und rührt die Zuthaten zu einem glatten Teig. Eßlöffelweise wird derselbe in ein Pint kochende Milch gesetzt, drei oder vier auf einmal.

Man servirt sie, indem man die Milch, in welcher sie gekocht sind, über die Klöße gießt. Ein dänisches Gericht; sehr gut.

Klöße mit Eingemachtem.

Eingemachte Pflirsiche, Pflaumen, Quitten, Kirschen oder irgend ein anderes Eingemachtes. Man stellt einen guten, leichten Teig her, rollt ein kleines Stück mittelmäßig dick aus und füllt es mit Obst, bis es die Größe eines Pflirsich-Klobzes hat. Jedes wird in ein Klobztuch gebunden. Das Tuch wird inwendig mit Mehl gut bestäubt; sie werden in kochendes Wasser gesetzt und kochen eine halbe Stunde. Wenn die Klöße gar sind, entfernt man das Tuch, schiebt sie heiß zu Tische und ißt sie mit Rahm.

Oxford-Pudding.

Zu Schaum rührt man einen Eßlöffel voll Zucker mit drei Eidottern; giebt dazu eine halbe Tasse fein gehacktes Nierenfett, eine halbe Tasse englische Korinthen, eine Tasse gesiebttes Mehl, in das man einen gehäuften Theelöffel voll

Backpulver gesiebt hat, ein wenig Muskatnuß, einen Theelöffel voll Salz und schließlich das Weiße von drei Eiern, gut geschlagen. Mit den mit Mehl bestäubten Händen macht man eigroße Klöße. Man kocht sie in separaten Tüchern eine Stunde oder mehr und servirt sie mit Weinsauce.

Citronen - Klöße.

Man mischt zusammen ein Pint geriebene Brodkrumen, eine halbe Tasse gehacktes Nierenfett, eine halbe Tasse feuchten Zucker, ein wenig Salz, einen kleinen Eßlöffel voll Mehl und giebt noch dazu die geriebene Schale einer Citrone. Alles wird angefeuchtet mit dem Weiß und den Dottern von zwei Eiern, gut geschlagen, und dem ausgedrückten Saft von einer Citrone. Man vermischt Alles gut durcheinander und giebt die Masse in kleine, mit Butter gut bestrichene Tassen; die Tassen werden mit Tüchern, in Mehl getaucht, gut verbunden und dreiviertel Stunden gekocht. Wenn gar, nimmt man sie aus den Tassen, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit gesiebttem Zucker und servirt mit einer Weinsauce.

Apfel - Dampfnudeln, gekocht.

Drei Eier, ein Pint Milch, ein wenig Salz, genügend Mehl, um die Dicke von Waffelteig herzustellen, und einen halben Theelöffel voll Backpulver. Man füllt Theetassen abwechselnd mit einer Schichte Teig und dann mit einer von fein gehackten Äpfeln. Eine Stunde dämpft man sie und servirt sie heiß mit gewürztem Rahm und Zucker. Man kann irgend ein frisches Obst oder Mus nach Geschmack nehmen.

Gewöhnlicher Teig.

Für gekochten Pudding "fritters" u. s. w. macht man den Teig mit einer Tasse Milch, einer Prise Salz, zwei Eiern, einem Eßlöffel voll geschmolzener Butter, einer Tasse Mehl und einem kleinen Theelöffel voll Backpulver. Das Mehl, Salz und Backpulver siebt man zusammen, giebt die geschmolzene Butter, die gut geschlagenen Eier und die Milch dazu und vermengt Alles zu einem sehr glatten Teig, der wenig dicker als Pfannkuchenteig ist.

Mandel - Pudding.

Man schüttet kochendes Wasser auf dreiviertel Pfund süße Mandeln, läßt sie darin, bis die Haut leicht abkommt und reibt sie dann mit einem trockenen Tuch; wenn sie trocken sind, stößt man sie fein nebst einem großen Eßlöffel voll Rosenwasser; schlägt zu steifem Schaum sechs Eier mit drei großen Löffeln voll feinem, weißen Zucker. Mit einem Quart Milch mischt man drei Löffel voll gestoßene Cracker, vier Unzen geschmolzene Butter und ebenso viel klein geschnittenen Ei-

tronat, giebt die Mandeln dazu, und rührt Alles gut zusammen und backt die Masse in einem kleinen Puddinggefäß mit einem Boden und Rand von Teig darin. Dieser Pudding ist am besten, wenn er kalt ist. Derselbe ist, in einem heißen Ofen gebacken, in einer halben Stunde gar.

Apfel-Pudding, gebacken.

Man rührt schaumig zwei Eßlöffel voll Butter mit einer halben Tasse Zucker, und rührt dazu die Dotter von vier Eiern, gut geschlagen. Den Saft und die geriebene Schale einer Citrone und ein halb Duzend gute, saure Äpfel, gerieben. Setzt rührt man dazu die vier Eiweiß, gut geschlagen, würzt die Masse mit Zimmt und Muskatnuß, und backt sie. Den Pudding servirt man kalt mit Rahm.

Apfel-Pudding, gekocht.

Drei Eier, drei Äpfel, ein viertel Pfund Brodkrumen, eine Citrone, drei Unzen Korinthen, ein halbes Weinglas voll Wein, Muskatnuß, Butter und Zucker für Sauce. Man schält die Äpfel, entfernt das Gehäuse, hackt sie und vermischt sie mit den Brodkrumen, Muskatnuß, Zucker, Korinthen, dem Saft und der geriebenen Schale einer Citrone; die Eier schlägt man gut, feuchtet die Masse damit an, rührt gut und fügt den Wein zuletzt dazu. Den Pudding giebt man in eine mit Butter bestrichene Form, bindet ein Tuch darüber, und kocht ihn ein und ein halb Stunden. Servirt mit süßer Sauce.

Vogelneß-Pudding.

Man schält und entfernt die Kernhäuser von acht Äpfeln, thut sie in ein Geschirr, füllt die Oeffnung, wo das Kernhaus war, mit Zucker und geriebener Muskatnuß, bedeckt sie und backt. Die Dotter von vier Eiern schlägt man schäumig, giebt dazu zwei Theetassen voll Mehl, drei flache Theelöffel voll Backpulver, mit dem Mehl gesiebt, ein Pint Milch mit einem Theelöffel voll Salz; dann giebt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, gießt das Ganze über die Äpfel und backt sie eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Der Pudding wird mit Sauce servirt.

Butterbrod-Pudding No. 1.

Die Seiten und der Boden von einem tiefen Puddinggefäß werden mit Butter bestrichen. Man bestreicht dünne Scheiben Brod mit Butter, bestreut sie dick mit Zucker, ein wenig Zimmt, gehackte Äpfel oder ein Obst das man vorzieht, legt dieses Schichtweise in das Gefäß, bis es voll ist. Zwei Eier werden geschlagen, dazu giebt man einen Eßlöffel voll gesiebtes Mehl, rührt dazu drei Tassen Milch und ein wenig Salz; dieses gießt man über das Brod, läßt es eine Stunde stehen,

bacft es dann langsam mit einem Deckel bedeckt dreiviertel Stunde. Man entfernt dann den Deckel und läßt den Pudding bräunen. Derselbe wird mit Wein- und Citronen-Sauce servirt. Rhabarbar in kleine Stücke geschnitten, nebst vielem Zucker, ist in dieser Art zubereitet, sehr fein.

Butterbrod-Pudding No. 2.

Man legt eine Schichte altes Brod, fein gerollt in eine Puddingform, dann eine Schichte beliebiges Obst, bestreut mit Zucker, wieder eine Schichte Brod-Krumen und dann Obst, bis die Form voll ist; die oberste Schichte sind Brod-Krumen. Einen Custard wie für Pie macht man, giebt noch ein Pint Milch dazu und verrührt es gut, gießt die Masse über den Pudding und bacft ihn, bis das Obst gar ist. Wenn man alten Kuchen, fein verkrümelt, anstatt Brod nimmt, ist es eine Verbesserung.

Beeren-Pudding, kalt.

Man schneidet ziemlich altes Brod — Bäcker- oder leichtes, zu Hause gebackenes, — in dünne Scheiben und bestreicht es mit Butter. Zu einem Quart Heidelbeeren und Brombeeren, oder die ersteren allein, giebt man sehr wenig Wasser und wenig Zucker und kocht sie ein paar Minuten, bis sie saftig sind. In das mit Butter bestrichene Puddinggeschirr legt man eine Schicht des bestrichenen Brodes, gießt darüber von den heißen Beeren, legt wieder von dem Brod hinein, dann Beeren, und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist. Die letzte Schichte soll Beeren sein. Der Pudding kann verbessert werden, indem man einen weichen Zuckerguß darüber streicht. Der Pudding wird kalt, mit dickem Rahm und Zucker gegeben.

Apfel-Sago-Pudding.

Eine Theetasse voll weißen Sago und einen Theelöffel voll Salz thut man in ein und ein halbes Pint Wasser und stellt es ziemlich warm, doch so, daß es nicht kocht. Sechs saure Äpfel werden geschält und das Gehäuse daraus entfernt; sie werden gefüllt mit einer Mischung von Zucker, ein wenig Muskatnuß und Citronenschale und in ein Puddinggefäß gelegt. Ueber die Äpfel gießt man den Sago, der vorher mit einer Tasse voll kalter Milch, einem Theelöffel voll geschmolzener Butter und einer halben Tasse Zucker verrührt wurde. Man bacft den Pudding eine Stunde und ißt ihn mit Sauce.

Wenn die Zeit für frisches Obst da ist, ist dieser Pudding ausgezeichnet mit Pflaumen, rothen Johannisbeeren, Damascenerpflaumen, Stachelbeeren oder Äpfeln. Macht man ihn mit obigem Obst, so soll der Pudding sehr dick mit gesiebttem Zucker bestreut werden. Eingemachte oder frische Pfirsiche kann man in derselben Weise anstatt Äpfel verwenden; doch ersetzt man die Milch beim Ver-

dünnen des Sagos mit dem Saft der Pfrirsiche. Der Pudding ist auch sehr gut, wenn er kalt ist, mit Rahm und Zucker zu essen.

Apfel- und Braunbrod - Pudding.

Ein Pint Braunbrodkrumen mit einem Pint gekochter Apfel vermischt; dazu giebt man zwei drittel Tassen fein gehacktes Nierenfett, eine Tasse Rosinen, ein Ei, einen Eßlöffel voll Mehl und einen halben Theelöffel voll Salz. Die Zuthaten vermischt man mit einem halben Pint Milch und kocht sie in mit Butter ausgestrichenen Formen etwa zwei Stunden. Man servirt mit einer mit Citronen gewürzten Sauce.

Apfelpuff - Pudding.

In eine Schüssel thut man ein halb Pfund Mehl, bestreut es mit ein wenig Salz und rührt allmählig ein Pint Milch dazu; wenn es ziemlich glatt gerührt ist, giebt man drei Eier hinein. Man bestreicht ein Piegefäß mit Butter, gießt den Teig hinein, schält und schneidet dreiviertel Pfund Apfel und giebt dieselben in den Teig; kleine Stückchen Butter legt man oben darauf und backt dreiviertel Stunde. Wenn der Pudding gar ist, bestreut man ihn mit Zucker und servirt heiß.

Einfacher Brod - Pudding, gebacken.

Man verbröckelt ungefähr ein Pint altes Brod, die Kruste abgeschnitten, und gießt darüber ein Quart kochende Milch; zu diesem giebt man ein Stück Butter, eigroß; man bedeckt das Gefäß und läßt es stehen, bis es kühl ist. Dann verrührt man die Masse gründlich, giebt dazu einen Theelöffel voll Zimmt, einen von Muskatnuß, eine halbe Tasse Zucker, einen viertel Theelöffel voll Soda, aufgelöst in ein wenig heißem Wasser; vier Eier, gut geschlagen, giebt man zuletzt dazu. In ein mit Butter gut bestrichenen Puddinggefäß thut man die Masse und backt sie dreiviertel Stunde. Dieser Pudding wird warm aufgetragen mit einer dicken Sauce. Nach diesem Recept kann man auch gekochten oder gedämpften Pudding machen. Auf beide Arten ist er sehr gut.

Ausgezeichneter Brod - Pudding.

Ein und eine halbe Tasse weißer Zucker, zwei Tassen feine, trockene Brodkrumen, fünf Eier, ein Eßlöffel voll Butter, Vanille, Rosenwasser oder Citrone, je nach Geschmack, eine Tasse frische, gute Milch und eine halbe Tasse Gelee oder Mus. Die Butter reibt man mit einer Tasse Zucker, schlägt die Dotter gut und rührt diese nebst Butter und Zucker schaumig. Dann giebt man die Brodkrumen, in Milch eingeweicht, und schließlich die Essenz dazu. Den Pudding backt man in einer großen Puddingschüssel, (dieselbe darf aber nur zweidrittel voll sein), bis

er steif wird. Man zieht den Pudding bis an die Backofenthür, bestreicht ihn mit Mus oder irgend einer guten Marmelade; dieses bedeckt man mit einem Guß von zu Schaum geschlagenem Eiweiß und mit der halben Tasse Zucker vermischt. Man backt es wieder, bis der Guß sich zu färben anfängt. Kalt zu essen, mit Rahm.

Während der Erdbeerzeit kann man ein Pint frischer Beeren anstatt des Eingemachten nehmen, dann ist er ausgezeichnet. Man bringt ihn zu Tisch mit einer warmen Sauce.

Gefochter Brod-Pudding.

Zu einem Quart Brodkrumen, in einer Tasse kochender Milch aufgeweicht, giebt man eine Tasse Molasses, eine Tasse Obst, oder gehackte Rosinen, ein Theelöffel voll von jedem Gewürz, einen Theelöffel voll Butter, einen Theelöffel voll Salz, einen Theelöffel voll Soda und ungefähr eine Tasse gesiebtes Mehl; man kocht oder dämpft den Pudding drei Stunden und servirt ihn mit süßer Sauce.

Mandel-Pudding No. 1.

Zwei Quart Milch gießt man in einen doppelten Kochtopf, rührt hinein zwei gehäufte Eßlöffel voll gesiebtes Mehl, das man mit ein wenig von der Milch angerührt hat. Wenn es kocht, muß man acht geben, daß es nicht anbrennt; wenn es gar ist, entfernt man es vom Feuer und läßt es kühl werden. Man blanchirt zwei Pfund süße Mandeln, stößt sie fein und rührt sie zur Milch; außerdem giebt man einen Theelöffel voll Salz, eine Tasse voll Zucker, Essenz und sechs Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, dazu. Stückchen Butter legt man oben darauf und backt eine Stunde. Ein Viertel Pint Brandy oder Wein verbessert den Pudding.

Mandel-Pudding No. 2.

Vier Unzen Brodkrumen oder geriebenes Brod weicht man in ein und ein halb Pint Rahm; dann stößt man mit einem Theelöffel voll Orangenblüthenwasser, ein halbes Pfund blanchirter Mandeln, bis sie teigig werden. Die Dotter von acht Eiern werden gut geschlagen und vier Eiweiß zu dem Obigen gerührt, dazu giebt man ein Viertelpfund Stückzucker, drei oder vier Unzen geschmolzene Butter, setzt die Masse auf den Ofen und rührt sie bis sie dick ist. Man belegt ein Gefäß mit Papier, gießt die Masse hinein und backt sie eine halbe Stunde. Die anderen vier Eiweiß streicht man als Guß oben darauf.

Teig-Pudding, gebacken.

Vier Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, ein Pint Milch, ein Theelöffel voll Salz, ein Theelöffel voll Backpulver und zwei Tassen gesiebtes Mehl.

Das Eiweiß fñgt man zuletzt dazu. Man backt fünfundvierzig Minuten in einem irdenen Geschirr, das man auf den Tisch setzen kann. Servirt mit reicher Sauce.

Teig-Pudding, gekocht.

Man siebt zusammen ein Pint Mehl und einen Theelöffel voll Backpulver in ein tiefes Gefäß, streut ein wenig Salz hinein und giebt noch einen Eßlöffel voll geschmolzener Butter dazu. Zu diesem rñhrt man allmählig ein Pint Milch und, wenn es glatt ist, giebt man vier Eier dazu, Weißes und Dotter separat geschlagen, und noch genug Mehl, um einen sehr steifen Teig herzustellen. Nach Belieben kann man irgend ein Obst noch dazu rñhren; ein Pint Beeren oder geschnittenes Obst. Man kocht zwei Stunden und giebt den Pudding in Scheiben auf mit Rahm und Zucker, Weinsauce, oder irgend einer Sauce.

Custard-Pudding No. 1.

Von einem Quart Rahm oder guter Milch nimmt man fünf Eßlöffel voll heraus und mischt sie mit zwei großen Löffeln voll feinem Mehl. Die übrige Milch stellt man zum Kochen auf, mit gehackten bitteren Mandeln. Wenn die Milch gut gekocht hat, seigt man sie und gießt sie über die kalte Milch nebst Mehl und läßt die Masse verkñhlen; acht Dotter und vier Eiweiß werden gut geschlagen und in die Milch gerñhrt. Zuletzt giebt man noch ein Glas Brandy oder Weißwein, einen Theelöffel voll Muskatnuß und eine halbe Tasse Zucker dazu. Man bestreicht einen großen Napf mit Butter, giebt die Masse hinein, bindet ein Tuch fest darüber, setzt ihn in einen Kessel kochendes Wasser und kocht es zwei Stunden. Der Kessel muß mit kochendem Wasser aus dem Theekessel nachgefüllt werden.

Custard-Pudding No. 2.

In eine tiefe Schale gießt man ein Quart Milch und stellt sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, während man schaumig schlägt, acht Eier, sechs Eßlöffel voll feinen Zucker, einen Theelöffel voll Mehl. Dieses rñhrt man jetzt in die Milch und fährt fort zu rñhren, bis die Masse anfängt, dick zu werden. Man nimmt die Schale aus dem kochenden Wasser, streicht, was an der Seite hängt, in die Masse, rñhrt von unten auf, bis sie anfängt, kühl zu werden und giebt noch einen Eßlöffel voll Pfirsichwasser oder irgend eine beliebige Essenz dazu. Man gießt in kleine Tassen und wenn kühl, servirt man.

Custard-Puddings.

Nach dem Recept für „Gewöhnlichen Custard“ mit dem Zusatz von Schokolade, geriebenen Bananen, Ananas oder Kokosnuß, werden diese verschiedenen Arten Puddings gemacht.

Apfel - Custard - Puddings.

Ein Quart geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel thut man in einen Tiegel mit einer halben Tasse Wasser und kocht sie, bis sie weich sind. Man entfernt sie vom Feuer und giebt dazu eine halbe Tasse Zucker, zwei Eßlöffel voll Butter und die geriebene Schale und den Saft einer Citrone. Man hat bereit zwei Tassen geriebene Brodcrumen und zwei Eßlöffel voll Mehl, giebt dieses zu den Äpfeln und rührt noch dazu zwei gut geschlagene Eier. Man gießt Alles in ein mit Butter gut ausgestrichenes Puddinggefäß und backt den Pudding in einem mäßig heißen Ofen fünfundvierzig Minuten. Der Pudding wird mit Rahm und Zucker oder mit einer dicken, süßen Sauce gegessen.

Rahm - Pudding.

Die Dotter und das Weiße von sechs Eiern schlägt man gut und rührt sie in ein Pint Milch, ein wenig Salz, ein wenig Soda in etwas Wasser aufgelöst, die geriebene Schale einer Citrone, und drei Löffel voll Zucker. Gerade ehe man den Pudding backt, rührt man ein Pint Rahm dazu und backt in einem mit Butter gut bestrichenen Napf. Man ißt mit Rahm.

Rahm - Meringue - Pudding.

Man rührt schaumig eine halbe Tasse Zucker mit einem Eiweiß und vier Dottern und rührt dazu ein Quart Milch. In ein anderes Gefäß giebt man vier Eßlöffel voll Mehl und einen Theelöffel voll Salz, und gießt darüber eine halbe Tasse voll von der Milch- und Eiermasse, rührt es glatt und gießt allmählig den Rest der Milch hinzu. Dieses rührt man bis es dick und glatt ist, oder ungefähr fünfzehn Minuten; dann giebt man Vanille oder andere Essenz dazu. Man reibt Alles durch ein Sieb in ein, mit Butter gut bestrichenes Puddinggefäß. Jetzt schlägt man die übrigen drei Eiweiß zu steifem Schnee und giebt allmählig drei Eßlöffel voll pulverisirten Zucker dazu, und streicht es flüchtig über den Pudding. Man backt zwanzig Minuten in einem mäßig heißen Ofen und servirt kalt.

Maisstärke - Pudding.

Von einem Quart Milch stellt man eine halbe Tasse voll bei Seite. Die Uebrige stellt man in einen doppelten Kessel auf den Ofen. In die halbe Tasse Milch rührt man vier große Eßlöffel voll Maisstärke und einen Theelöffel voll Salz, giebt es in die kochende Milch und rührt stark zwei Minuten, verdeckt den Kessel und kocht den Pudding zwölf Minuten, dann gießt man ihn in eine Puddingform und stellt ihn eine halbe Stunde an einen kühlen Ort. Wenn die Zeit zum Anrichten kommt, macht man eine Sauce in der folgenden Weise: Das

Weiße von zwei Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, nebst zwei Eßlöffel voll pulverisirtem Zucker. Sobald der Zucker gut mit dem Schaum vermischt ist, giebt man ein großes halbes Glas Johannisbeer- oder irgend ein anderes kaltes Gelee dazu, oder man kann auch irgend ein eingemachtes Obst dazu verwenden. Nach Belieben kann man auch Zucker und Rahm anstatt Sauce mit dem Pudding serviren.

Kalter Obst-Pudding.

Zu einem Pint frischer Milch giebt man die dünne Schale einer Citrone. Man erhitzt dies langsam und hält es auf dem Kochpunkt, bis es stark gewürzt ist. Man streut eine kleine Prise Salz und dreiviertel Unzen der feinsten Hausenblase oder Gelatine dazu. Wenn es aufgelöst ist, seigt man es durch ein Stück Zeug in eine reine Kasserolle nebst fünf Unzen pulverisirtem Zucker und einem halben Pint gutem Rahm. Man läßt das Ganze einmal aufwallen, rührt es stark und giebt noch fünf gut geschlagene Eidotter dazu. Ueber einem mäßigen Feuer rührt man die Masse, bis sie die Dicke von Custard erreicht hat; doch soll man sie nicht einen Augenblick länger über dem Feuer halten als nöthig ist. Man gießt sie in eine Schale und giebt etwas Orangeblüthenwasser oder Vanille dazu. Die Masse rührt man bis sie fast kalt ist, und fügt dann zwei Unzen in dünne Stücke geschnittenen Citronat und zwei Unzen kandirte Kirichen dazu. Man gießt den Pudding in eine mit Butter ausgestrichene Form. Als Sauce gebraucht man irgend einen Fruchtsaft.

Cubaner Pudding.

In einer Schale verkrümelt man ein Pint Spongefuchen und ebenso viel, oder auch weniger, geriebene Kofosnuß. Darüber gießt man zwei Pint guten Rahm, der vorher mit einem Viertel Pfund Stückzucker versüßt wurde und der den Siedepunkt erreicht hat. Die Schale wird bedeckt und wenn der Rahm eingedrunken, rührt man acht gut geschlagene Eier dazu. Eine Form wird mit Butter bestrichen; darin ordnet man vier bis fünf Unzen eingemachten Ingwer, gießt den Pudding vorsichtig hinein, bindet die Form fest in ein Tuch und dämpft oder kocht den Pudding ein und eine halbe Stunde. Man servirt mit dem Ingwersyrup, welchen man erwärmt und über den Pudding gießt.

Cracker-Pudding.

Mit Himbeeren. Kann man zubereiten mit einer großen Theetasse Crackerkrumen, einem Quart Milch, einem Eßlöffel voll Mehl, einer Prise Salz, den Dottern von drei Eiern, einem ganzen Ei und einer halben Tasse Zucker. Man giebt Vanille dazu und backt den Pudding in einem mäßig heißen Ofen. Wenn

derselbe gar und noch heiß ist, bestreicht man ihn mit einem Pint Himbeeren, mit Zucker gut vermischt; schlägt das Eiweiß zu sehr steifem Schnee nebst zwei Eßlöffeln voll Zucker, ein wenig Citronen- oder anderen Extract. Dies streicht man über die Beeren und backt den Pudding hellbraun. Man servirt mit Himbeerfaft.

Gebackener Maismehl-Pudding, ohne Eier.

Man nimmt eine große Tasse Maismehl (gelbes), eine Theetasse Kochmolasses, rührt sie gut zusammen, giebt dazu ein Quart kochende Milch, ein wenig Salz, einen großen Eßlöffel voll pulverisirten Ingwer, eine Tasse fein gehacktes Nierenfett oder ein Stück Butter, eigroß. Eine braune, irdene Schale wird mit Butter ausgestrichen, der Pudding hineingethan und stehen gelassen, bis er dick wird. Gerade wenn man ihn in den Ofen setzt, gießt man darüber ein Pint kalte Milch, doch ohne zu rühren, und backt ihn drei Stunden. Servirt ihn warm mit steifer Sauce (Butter und Zucker geschlagen). Dieses Recept vererbt sich schon viele Jahre von Mutter auf Tochter in einer Neu England-Familie.

Gebackener Maismehl-Pudding mit Eiern.

Eine kleine Tasse Maismehl, eine halbe Tasse Weizenmehl, mit kalter Milch zusammen gerührt. Ein Pint Milch bringt man zum Kochen, rührt die Masse hinein und kocht, bis sie dick ist. Darauf verdünnt man dies mit kalter Milch, bis es die mittelmäßige Teigdicke besitzt. Dazu giebt man eine halbe Tasse Zucker, eine halbe Tasse Molasses, zwei Eier, zwei Eßlöffel voll Butter, ein wenig Salz, einen Eßlöffel voll Zimmt und Muskatnuß gemischt. Zweidrittel Theelöffel voll Soda giebt man dazu, gerade bevor man es in den Ofen stellt. Man backt zwei Stunden, doch wenn der Pudding eine halbe Stunde gebacken hat, rührt man ihn gründlich um und läßt ihn dann fertig backen. Er wird heiß zu Tisch gebracht, mit Weinsauce oder mit Butter und Syrup gegessen.

Gefoghter Maismehl-Pudding.

Man erwärmt ein Pint Molasses und ein Pint Milch und rührt sie zusammen; vier gut geschlagene Eier rührt man allmähig zu Obigem, giebt dann dazu eine Tasse fein gehacktes Nierenfett oder eine halbe Tasse Butter, und Maismehl genug, um einen dicken Teig herzustellen. Man giebt noch einen Theelöffel voll Zimmt, dasselbe von Muskatnuß und von Salz, einen Theelöffel voll Soda dazu und rührt Alles gut durcheinander. Ein Tuch taucht man in kochendes Wasser, bestäubt es mit Mehl, fügt die Masse hinein, bindet es zusammen, doch so, daß genug Raum zum Aufgehen des Puddings noch vorhanden ist und kocht ihn drei Stunden. Der Pudding wird heiß servirt mit einer Sauce von Butter, Wein und Muskatnuß.

Gefochter Maismehl-Pudding ohne Eier.

In ein Quart kochende Milch rührt man ein und ein halbes Pint Maismehl, gut gesiebt, einen Theelöffel voll Salz, eine Tasse Molasses, eine halbe Tasse gehacktes Nierenfett und einen Theelöffel voll aufgelöstes Soda. Man bindet den Pudding in ein Tuch, jedoch so, daß er zum Aufgehen Raum hat und kocht ihn vier Stunden. Er wird mit süßer Sauce servirt.

Maismehl-Puffe.

In ein Quart kochende Milch rührt man acht Eßlöffel voll Maismehl, vier Eßlöffel voll Zucker und einen Theelöffel voll Muskatnuß; das Ganze läßt man fünf Minuten kochen unter beständigem Rühren, damit es nicht an dem Tiegel hängen bleibt. Es wird vom Feuer entfernt und wenn es kühl, giebt man sechs gut geschlagene Eier dazu, rührt den Pudding und füllt ihn in mit Butter ausgestrichene Theetassen, so daß dieselben beinahe voll sind. Man backt den Pudding eine halbe Stunde in einem mäßig warmen Ofen und servirt ihn mit Citronen-Sauce.

Delikater Maismehl-Pudding.

Ein Quart Milch, zwei gehäufte Eßlöffel voll Maismehl, vier voll Zucker, einen voll Butter, drei Eier und ein Theelöffel voll Salz. Die Milch kocht man in einem doppelten Kochtopf, und bei immerwährendem Rühren streut man das Mehl hinein und kocht es zwölf Minuten; rührt es häufig. Eier, Salz, Zucker und ein halber Theelöffel voll Ingwer werden zusammen gerührt. Die Butter kommt in den Mehlbrei und diesen gießt man nach und nach über die Mischung. Den Pudding backt man langsam eine Stunde und servirt ihn mit einer heißen Syrup- und Butter-Sauce. — *Maria Parloa.*

Cottage-Pudding.

Ein gehäuftes Pint Mehl, eine halbe Tasse Zucker, eine Tasse Milch, darin einen Theelöffel voll Soda aufgelöst, einen Eßlöffel voll Butter, zwei Theelöffel voll Cream-Tartar (cream of tartar) in das trockene Mehl gesiebt, und mit Muskatnuß giebt man Geschmack. Der Pudding wird gebacken in einem mäßig heißen Ofen, in Scheiben geschnitten und warm servirt mit einer Wein- oder Brandysauce oder auch mit Zuckersauce.

Französischer Kofosnuß-Pudding No. 1.

Ein Quart Milch, drei Eßlöffel voll Maisstärke, vier Eidotter, eine halbe Tasse Zucker und ein wenig Salz. Ein Theil der Milch nebst Salz und Zucker läßt man kochen und rührt hinein die Maisstärke mit dem Rest der Milch vermischt,

und während es kocht giebt man die Dotter und eine Tasse geriebene Schokolade dazu. Mit Vanille würzt man. Guß: Das Weiße von vier Eiern zu steifem Schaum geschlagen, eine halbe Tasse Zucker, mit Citrone würzen; dieses streicht man auf den Pudding und läßt ihn im Ofen braun werden. Man hält ein wenig von dem Guß zurück, um den Pudding anzufeuchten, und bestreut ihn dann mit geriebener Kokosnuß, damit es wie Schneeflocken aussieht.

Kokosnuß-Pudding No. 2.

Ein halbes Pfund geriebene Kokosnuß vermischt man mit einer halben Tasse voll fein verkrümeltem Sponge cake. Man rührt sehr schaumig eine halbe Tasse Butter mit einer von Zucker und giebt dazu eine Kaffeetasse voll gute Milch oder Rahm. Sechs Eier werden schaumig geschlagen und abwechselnd mit der Kokosnuß allmählig in die Butter- und Zuckermasse gerührt. Nachdem man das Ganze gut gerührt hat, giebt man noch zwei Theelöffel voll Vanille dazu, rührt es nochmals gründlich, giebt die Masse in ein mit Butter bestrichenen Gefäß und backt den Pudding dreiviertel Stunde. Das Weiße von drei Eiern kann man zurückbehalten für einen Guß auf den Pudding. Ausgezeichnet.

Kokosnuß-Pudding No. 3.

Eine Tasse voll geriebene Kokosnuß in den Teig von Cracker-Pudding und Brod-Pudding gethan, giebt einen guten Kokosnuß-Pudding.

Kirsch-Pudding, gekocht oder gedämpft.

Zwei gut geschlagene Eier, eine Tasse süße Milch, gesiebtes Mehl genug, um einen steifen Teig herzustellen; zwei große Theelöffel voll Backpulver, eine Prise Salz und so viel Kirschen, als man hineinrühren kann. Man kocht oder dämpft eine Stunde und giebt zu Tisch mit einer dünnflüssigen Sauce. Kronenbeeren, Johannisbeeren, Pfirsiche, Kirschen oder irgend ein herbes Obst ist mit diesem Recept gut zu verwenden. Servirt mit süßer Sauce.

Kirsch-Pudding No. 2.

Man macht eine Teigkruste von zwei Tassen Mehl, zwei Theelöffel voll Backpulver, einem Theelöffel voll Salz, feuchtet mit Milch oder Wasser an und rollt den Teig aus zu viertelzölliger Dicke. Man bestreicht eine große Schüssel mit Butter und legt diesen Teig so hinein, daß man ihn darüber zusammenschlagen kann. Jetzt füllt man die Schüssel mit Kirschen (ausgesteint) und einer halben Tasse Zucker. Man bedeckt die Kirschen mit dem überhängenden Teig, bestreut den Pudding mit wenig Mehl, bedeckt das Ganze mit einem Baumwolltuch und bindet dasselbe fest. Dieses stellt man in einem Topf mit kochendem Wasser und läßt es ein und eine halbe Stunde kochen; man servirt mit süßer Sauce.

Englischer Plum-Pudding. (Der Echte.)

Man weicht ein Pfund altes Brod in einem Pint heißer Milch und läßt es stehen, bis es kühl ist. Wenn erkaltet, giebt man dazu ein halbes Pfund Zucker mit acht Eidottern, schaumig gerührt, ein Pfund Rosinen (ausgesteint und mit Mehl bestreut), ein Pfund Korinthen, gewaschen und mit Mehl bestreut, ein viertel Pfund Citronat, fein geschnitten und mit Mehl bestäubt, ein Pfund Rinds-Nierenfett, fein gehackt, und ein Glas Wein, eines von Brandy, eine Muskatnuß, einen Theelöffel voll Muskatblüthe, Zimmt und Nelken gemischt. Das Ganze rührt man gut zusammen. Zuletzt giebt man noch das zu steifem Schaum geschlagene Weiße von acht Eiern dazu, gießt die Masse in ein Tuch, welches man vorher gebrüht und mit Mehl gut bestäubt hat. Man bindet das Tuch fest zusammen, aber genug Raum lassend, daß der Pudding aufgehen kann und kocht sechs Stunden. Man servirt mit Wein oder Brandy sauce. Es ist besser, die Buthaten den Tag vorher vorzubereiten und sie gut zuzudecken.

Weihnachts-Plumpudding. Maßweise.

Eine Tasse fein gehacktes Rindernierenfett, zwei Tassen feine Brodkrumen, eine gehäufte Tasse Zucker, eine Tasse ausgesteinter Rosinen, eine Tasse gut gewaschene Korinthen, eine Tasse gehackte, blanchirte Mandeln, eine halbe Tasse Citronat, fein geschnitten, ein Theelöffel voll Salz, einer von Nelken, zwei von Zimmt, eine halbe Muskatnuß und vier gut geschlagene Eier. Einen flachen Theelöffel voll Soda löst man auf in einem Theelöffel voll warmem Wasser. Man bestreut das Obst gut mit einem Pint Mehl. Das Uebrige vermischt man in folgender Weise: Man giebt in eine große Schale die gut geschlagenen Eier, Zucker, Gewürz und das Salz nebst einer Tasse Milch. Dann rührt man hinein das Obst, gehackte Nüsse, Brodkrumen, Nierenfett, eins nach dem andern, bis Alles verbraucht ist und das aufgelöste Soda zuletzt. Man giebt so viel Mehl, daß das Obst zusammenhängt, dazu, wozu man das ganze Pint gebraucht. Vier Stunden kocht oder dämpft man den Pudding und servirt mit Brandy, Wein oder irgend einer schmackhaften Sauce.

Gebackener Plum-Pudding.

Es wird gut sein, die Buthaten den Tag vorher vorzubereiten und sie dann gut zugedeckt stehen zu lassen. Man reibt Brod genug, um ein Pint Krumen zu haben, kocht ein Quart Milch und gießt sie kochend heiß über die Krumen, bedeckt sie und läßt sie eine Stunde weichen. In der Zwischenzeit ließt man aus, wäscht und trocknet ein halbes Pfund Korinthen und giebt noch dazu ein halbes Pfund Rosinen, ein Viertel Pfund Citronat in große Streifen geschnitten, eine Muskat-

nuß, einen Eßlöffel voll Muskatblüthe und Zimmt gemischt, eine Tasse Zucker mit einer halben Tasse Butter. Wenn das Brod bereit ist, vermischt man damit Butter, Zucker, Gewürz, Citronat und giebt ein Glas Weißwein dazu. Acht Eier schlägt man, bis sie sehr leicht sind und, wenn die Masse ziemlich kühl ist, rührt man die Eier allmählig dazu. Dann giebt man nach und nach die Rosinen und Korinthen, mit Mehl gut bestreut, dazu und rührt Alles gründlich. Der Pudding kommt in einen Napf (mit Butter gut bestrichen) und wird zwei Stunden gebacken. Er kommt warm zu Tisch und wird mit einer Wein- oder Wein- und Zuckersauce gegessen. Ein ausgezeichnete Pudding.

Plum-Pudding ohne Eier.

Diesen ausgezeichneten leichten Pudding bereitet man, indem man folgende Zuthaten gut zusammenmengt: Eine Tasse fein gehacktes Rindernierenfett, zwei Tassen feine Brodkrumen, eine Tasse Molasses, eine Tasse gehackte Rosinen, eine von gut gereinigten Korinthen, einen Löffel voll Salz, einen Theelöffel voll von jedem, Nelken, Zimmt, Nelkenpfeffer und Carbonate of Soda, eine Tasse Milch und Mehl genug, einen steifen Teig herzustellen. Man thut die Masse in eine gut bestrichene Puddingform oder in einen Dreiquart-Eimer und bedeckt es fest. Diesen Eimer stellt man in einen großen Kessel (den man gut bedecken kann), angefüllt mit kochendem Wasser, und füllt kochendes Wasser nach, wie es verkocht. Man dämpft ihn nicht weniger als vier Stunden. Dieser Pudding geräth immer und ist ziemlich reich für einen Pudding, der weder Eier noch Butter enthält. Die Hälfte von Obigem ist mehr als acht Personen essen können. Doch ist derselbe gerade so gut noch einige Tage später, eine Stunde wieder gedämpft, wenn man ihn in der Zwischenzeit gut verschlossen hält.

Cabinet-Pudding.

Das Innere einer Puddingform wird gut mit Butter bestrichen. Man hat fertig zum Gebrauch eine Tasse gehacktes Citronat, Rosinen und Korinthen; man bestreut den Boden der Form mit wenig von diesem, dann legt man Scheiben von altem Sponge cake hinein, bestreut denselben mit etwas Gewürz (Zimmt, Nelken und Muskatnuß), dann wieder Rosinen, Korinthen, dann Kuchen u. s. w., bis die Form beinahe voll ist. Man bereitet einen Custard vor mit einem Quart Milch, vier Eiern, einer Prise Salz, und zwei Eßlöffeln voll geschmolzener Butter und gießt diesen über den Kuchen, ohne ihn zu kochen; man läßt dies eine Stunde weichen und backt dann anderthalb Stunden. Der Pudding wird mit Weinsauce oder mit Custard servirt. Man würzt mit Wein.

Manhattan Beach Hotel.

Kronsbeeren-Pudding. (Gebacken.)

Man gießt kochendes Wasser über ein Pint Brodkrumen, schmilzt einen Eßlöffel voll Butter und rührt sie dazu. Wenn das Brod weich ist, giebt man zwei Eier dazu und rührt sie gründlich mit dem Brod. Dann giebt man ein Pint gekochte Beeren mit Zucker nach Belieben dazu. Man kann irgend ein Obst anstatt der Beeren gebrauchen. Pfirsiche in Scheiben geschnitten und in Schichten hinein gegeben, sind ausgezeichnet. Man servirt mit süßer Sauce.

Orangen-Pudding No. 1.

Ein Pint Milch, der Saft von sechs Orangen und die Schale von drei derselben. Acht Eier, eine halbe Tasse Butter, eine halbe Tasse granulirter Zucker, ein Eßlöffel voll gemahlener Reis und Teig, womit man das Puddinggefäß belegt. Den Reis vermengt man mit wenig Milch; die übrige Milch gießt man in einen doppelten Kochkessel und wenn sie kocht, giebt man den Reis dazu und rührt noch fünf Minuten, dann kommt die Butter, und jetzt stellt man die Masse bei Seite, um kühl zu werden. Man rührt den Zucker, die Dotter von acht Eiern, das Weiße von vier zusammen. Die Schale und der Saft der Orangen kommen hierzu. Dieses rührt man alles in die gekochte Masse. Ein Puddinggefäß, drei Quart groß, belegt man mit Teig, das Zubereitete gießt man hinein und backt es vierzig Minuten in einem mäßig heißen Ofen. Die übrigen vier Eiweiß schlägt man zu einem steifen Schaum, giebt allmählig den pulverisirten Zucker dazu. Man bedeckt den Pudding damit, stellt ihn noch zehn Minuten in den Ofen, doch läßt man die Thüre offen. Er muß eiskalt sein, wenn er servirt wird. — Maria Parloa.

Orangen-Pudding No. 2.

Fünf süße Orangen, eine Kaffetasse weißer Zucker, ein Pint Milch, drei Eidotter und ein Eßlöffel voll Maisstärke. Man schält und schneidet die Orangen in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, gießt den Zucker darüber und läßt sie stehen, während man das Andere zubereitet; man gießt die Milch in einen doppelten Kochtopf, läßt sie kochend heiß werden, giebt dann dazu ein Stück Butter, Muskatnuß groß, die Maisstärke, angerührt mit ein wenig kalter Milch, die gut geschlagenen Eidotter und ein wenig Extract. Man vermengt alles gut mit einander, bis es gekocht und glatt ist, dann entfernt man es vom Ofen und gießt es über die Orangen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, nebst zwei Eßlöffel voll Zucker, dieses streicht man als Guß über den Pudding und stellt ihn ein paar Minuten in den Ofen zum Bräunen. Er wird kalt gegessen. Man kann Beeren, Pfirsiche und andere Obstsorten auch dazu verwenden.

Gebackener Citronen-Pudding.

Bestandtheile: Ein Quart Milch, zwei Tassen Brodkrumen, vier Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, eigroßes Stück Butter, eine Tasse weißer Zucker, eine große Citrone — Saft und die geriebene Schale. Man erhitzt die Milch und gießt sie über die Brodkrumen, giebt die Butter dazu, bedeckt dies und läßt es weich werden. Man rührt Zucker und Dotter schaumig und giebt es in die verkühlte Masse nebst der geriebenen Schale. Der Pudding wird in einem mit Butter bestrichenen Napf gebacken, bis er fest und ein wenig braun ist, von einer halben bis zu dreiviertel Stunde. Wenn er gar ist, zieht man ihn an die Backofenthür und bestreicht ihn mit einem Guß, zubereitet aus dem Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, nebst vier Eßlöffel voll pulverisirtem Zucker und dem Citronensaft; man schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn strohgelb werden. Er wird warm gegessen mit Citronensauce.

Citronen-Pudding.

Eine kleine Tasse Butter, die geriebene Schale von zwei großen Citronen und der Saft von einer, die Dotter von zehn Eiern und fünf Eiweiß, ein und eine halbe Tasse weißer Zucker. Man rührt alle Zuthaten gut zusammen, legt einen tiefen Puddingnapf mit Blätterteig aus und backt den Citronen-Pudding darin. Während er backt, schlägt man die übrigen fünf Eiweiß zu steifem Schnee, versüßt ihn nach Geschmack mit feinem weißen Zucker und bedeckt, wenn der Pudding fertig ist, mit dem Guß und stellt ihn einen Augenblick in den Ofen zum Braunen. Man ißt ihn kalt; er erfordert keine Sauce.

Gefoghter Citronen-Pudding.

Eine halbe Tasse gehacktes Nierenfett, ein Pint Brodkrumen, eine Citrone, eine Tasse Zucker, eine von Mehl, ein Theelöffel voll Salz, zwei Eier und Mehl. Zuerst rührt man Fett, Brodkrumen, Zucker und Mehl gut zusammen, giebt dann die Citronen-Schale und den geseihten Saft dazu. Wenn diese Bestandtheile gut vermengt sind, feuchtet man die Masse an mit den Eiern und genug Milch, um einen dicken Teig herzustellen. Den Pudding giebt man in eine mit Butter gut ausgestrichene Form und kocht ihn drei und ein halb Stunden, stülpt ihn um, streut geseihten Zucker darüber und servirt warm mit Citronensauce. (Dies Letztere nach Belieben.)

Citronen-Pudding. Kalt.

Eine Tasse Zucker, vier Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, zwei Eßlöffel voll Maisstärke, ein Pint Milch, ein Eßlöffel voll Butter, der Saft und die gelbe Schale von zwei Citronen. Die Maisstärke wird mit wenig Milch an-

geseucht, dann zu der anderen, die auf dem Ofen kocht, gegeben und fünf Minuten unter beständigem Rühren gekocht. Man entfernt dies vom Feuer, giebt die Butter dazu und läßt es erkühlen. Zucker und Dotter werden gut geschlagen und dann in die Milch nebst Maisstärke gerührt. Jetzt wird die Zitronenschale und der Saft allmählig ganz glatt hineingerührt. Man backt den Pudding in einer Form, die inwendig mit Butter gut bestrichen ist und ißt ihn kalt.

Anstatt Citronen kann man auch Orangen verwenden; dann kann man den Pudding auch, während er noch heiß ist, in kleine Tassen oder Formen, die vorher in kaltes Wasser getaucht sind, gießen, dieselben eine Stunde stehen lassen und sie dann umstülpen. Die Masse kocht man, anstatt sie zu backen. Servirt den Pudding mit Rahm und Zucker.

Royal Sago - Pudding.

Dreiviertel Tassen Sago, gewaschen und in ein Quart Milch gethan; dieses gießt man in eine Kasserolle und läßt es in kochendem Wasser auf dem Ofen stehen, bis der Sago gut geschwollen ist. Während der Sago heiß ist, giebt man dazu zwei Eßlöffel voll Butter, eine Tasse weißen Zucker und Essenz. Wenn die Masse kühl ist, fügt man vier gut geschlagene Eidotter dazu, giebt Alles in eine mit Butter gut ausgestrichene Puddingform und backt von einer halben bis dreiviertel Stunde. Wenn gar, läßt man ihn kalt werden. Die vier Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, vermengt man mit drei Eßlöffel voll pulverisirtem Zucker. Den Pudding bestreicht man entweder mit Himbeer-Jam oder mit Erdbeer-Jam und dann mit dem Guß und stellt ihn zwei Minuten zum Bräunen in den Ofen. Wenn man den Pudding im Sommer backt, so muß man das Eiweiß auf dem Eis halten, bis man es gebrauchen will und schlägt es an einem kühlen Ort, das giebt einen reicheren Guß. Der kleine weiße Sago, Perl-Sago, ist der beste. Der große braune Sago hat einen erdigen Geschmack. Man bewahrt den Sago auf in einer verschließbaren Kanne oder in einem Kasten. Dieser Pudding, mit Tapioca hergestellt, ist ebenso gut. Man servirt mit irgend einer süßen Sauce.

Sago - Apfel - Pudding.

Eine Tasse Sago in einem Quart lauwarmem Wasser mit einer Prise Salz läßt man eine Stunde weichen. Man schält, entfernt das Kernhaus oder schneidet in Vierteln sechs oder acht Äpfel, dämpft sie weich und thut sie in einen Pudding-Napf. Den Sago kocht und rührt man, bis er klar ist und gießt ihn, mit Wasser verdünnt, dann über die Äpfel. Der Pudding wird eine Stunde gebacken; er ist heiß gut zu essen mit Butter und Zucker oder kalt mit Rahm und Zucker.

Einfacher Sago-Pudding.

Er wird zubereitet wie „Tapioca-Pudding“, doch nimmt man Sago anstatt Tapioca.

Schocolade-Pudding No. 1.

Man macht einen Maisstärke-Pudding mit einem Quart Milch, drei Eßlöffeln voll Maisstärke und drei Eßlöffeln von Zucker. Wenn er gar ist, giebt man in die eine Hälfte Essenz nach Geschmack, in das übrige rührt man ein gut geschlagenes Ei und vier Eßlöffel voll Vanille-Schocolade, gerieben und in wenig Milch aufgelöst. Man giebt die Masse abwechselnd, hell und braun, in eine Form und servirt mit geschlagenem Rahm oder gekochtem Custard. Dies ähnelst Blanc Mange mehr als einem Pudding.

Schocolade-Pudding No. 2.

Ein Quart süße Milch mit dreiviertel Tasse geriebener Chocolade zusammen aufgekocht. Wenn es kühl ist, giebt man fünf Eigelb, eine Tasse Zucker dazu und Vanille-Essenz. Man kocht es ungefähr fünfundzwanzig Minuten. Fünf Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, rührt hinein vier Eßlöffel voll feinen Zucker, bestreicht den Pudding egal damit und bräunt ihn ein wenig in dem Ofen.

Schocolade-Pudding No. 3.

Ein Quart Milch, vierzehn flache Eßlöffel voll geriebene Brodkrumen, zwölf Eßlöffel voll geriebene Schocolade, sechs Eier, ein Eßlöffel Vanille und Zucker genug, um es sehr süß zu haben. Zwei ganze Eier und vier Dotter schlägt man nebst dem Zucker schaumig. Die Milch läßt man zum Siedepunkt kommen, gießt sie über das Brod sammt Schocolade und rührt Eier, Zucker und Vanille dazu. Man muß den Pudding süß genug haben, gießt ihn in ein mit Butter ausgestrichenes Gefäß und backt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze. Wenn der Pudding kalt ist, und gerade ehe er servirt werden soll, gebraucht man als Guß darüber das zu steifem Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern, mit etwas pulverisirtem Zucker und Vanille darin.

Schocolade-Pudding No. 4.

Eine halbe Tafel Schocolade bröckelt man in ein Quart Milch und läßt diese den Siedepunkt erreichen. Dann giebt man dazu vier Eßlöffel voll Maisstärke mit drei Eidottern und ein und einer halben Tasse Zucker vermischt; man rührt dies beständig, bis es dick ist. Man entfernt es vom Feuer und giebt Vanille dazu; den Pudding gießt man in einen Napf, bedeckt ihn mit einem Guß, zubereitet aus den drei Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, und ein wenig Zucker, und läßt ihn backen, bis er hellbraun ist. Wird kalt servirt.

Tapioca-Pudding.

Fünf Eßlöffel voll Tapioca, ein Quart Milch, zwei Unzen Butter, eine Tasse Zucker, vier Eier, Vanille- oder bittere Mandel-Essenz. Man wäscht das Tapioca und läßt es in der Milch hinten auf dem Ofen fünfzehn Minuten langsam kochen, wobei man es verschiedene Male umrührt. Wenn die Masse kühl ist, vermischt man damit Zucker, Butter und Eier, welche man vorher schaumig gerührt hat und würzt sie mit einer der obengenannten Essenzen. Man bestreicht einen Napf inwendig mit Butter, thut den Pudding hinein und backt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde. Sollte der Pudding gekocht werden, so giebt man ein wenig mehr Tapioca dazu und kocht denselben in einer mit Butter bestrichenen Schüssel ein und eine halbe Stunde.

Erdbeeren-Tapioca.

Dieses giebt einen ausgezeichneten Nachtisch. Ueber Nacht weicht man eine große Theetasse voll Tapioca in kaltem Wasser auf. Am Morgen thut man die Hälfte davon in eine mit Butter ausgestrichene irdene Backschüssel oder irgend ein passendes Puddinggefäß. Das Tapioca bestreut man mit Zucker, hierauf giebt man ein Quart Beeren, Zucker und den Rest des Tapioca zu. Man füllt das Gefäß mit Wasser an, damit es die Masse einen viertel Zoll hoch bedeckt und backt in mäßiger Hitze, bis die Masse klar aussieht. Es wird kalt mit Rahm oder Custard gegessen. Sollte es nicht süß genug sein, so thut man bei Tische noch Zucker dazu. Wird es beim Backen zu trocken, so füllt man noch Wasser nach. Ein ähnliches Gericht kann man mit Pfirsichen zubereiten, entweder frisch oder eingemacht.

Himbeer-Pudding.

Eine viertel Tasse Butter, eine halbe Tasse Zucker, zwei Tassen voll Jam, sechs Tassen weiche Brodkrumen und vier Eier. Butter und Zucker rührt man schaumig, schlägt Eiweiß und Dotter separat, zerdrückt die Himbeeren, fügt das Eiweiß, zu Schaum geschlagen, dazu und rührt Alles zu einem glatten Teig. Ein Puddinggefäß wird mit Butter inwendig bestrichen, der Boden mit einer Schicht Brodkrumen bedeckt. Dann kommt eine Schicht der Mischung und so fährt man fort, bis die Schale voll ist. (Die letzte Schicht soll Brodkrumen sein.) Man backt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze. Man bringt den Pudding zu Tisch in dem Gefäß, in dem man ihn gebacken hat und servirt mit Himbeersauce. Es können auch andere Beeren genommen werden.

Birnen-, Pfirsich- und Apfel-Pudding.

Man schält gute reife Birnen (dreiviertel Pfund Gewicht), legt sie in einen Tiegel mit ein paar Nellen, ein wenig Citronen- oder Drangenschale und dämpft

sie in zwei Tassen Wasser ungefähr eine Viertel Stunde. Wenn sie gar sind, bringt man sie in ein Puddinggefäß, und bereitet den folgenden Custard vor: Ein Pint Rahm oder Milch, vier Eier, Zucker nach Gutdünken, eine Prise Salz und einen Eßlöffel voll Mehl; Eier und Zucker schaumig geschlagen, dann rührt man das Mehl hinein, reibt Muskatnuß daran, und rührt den Rahm allmählig dazu. Dieses gießt man über die Birnen und backt in einem heißen Ofen. Man kann die Birnen durch Äpfel oder Pflirsiche ersetzen. Servirt kalt mit verßüßtem Rahm.

Feigen - Pudding.

Ein halbes Pfund gute trockene Feigen, gewaschen, abgetrocknet und gehackt, zwei Tassen feine, trockene Brodkrumen, drei Eier, eine halbe Tasse Rindsnierenfett, gehackt, zwei knappe Tassen süÙe Milch, eine halbe Tasse weißer Zucker, ein wenig Salz; ein halber Theelöffel voll Backpulver in eine halbe Tasse gesiebtes Mehl gerührt. Die Krumen weicht man auf mit der Milch, giebt die Eier gut geschlagen dazu, nebst Zucker, Salz, Fett, Mehl und Feigen. Die Masse rührt man drei Minuten und thut sie in Formen (mit Butter ausgestrichen), die mit festen Deckeln versehen sind, setzt die Formen in kochendes Wasser, beschwert sie mit einem Gewicht, daß sie nicht umfallen können und kocht sie drei Stunden. Man ißt den Pudding heiß mit einer dicken Sauce, oder mit Butter, pulverisirtem Zucker und einem Theelöffel voll Muskatnuß.

Obstpudding, Maismehl.

Man nimmt ein Pint heiÙe Milch und rührt so viel gesiebtes Maismehl hinein, bis man einen steifen Teig hergestellt hat; dann giebt man einen Theelöffel voll Salz, eine halbe Tasse Molasses, einen Theelöffel voll Soda aufgelöst, und ein Pint Blaubeeren oder gehackte süÙe Äpfel dazu. Die Masse bindet man in ein nasses Tuch, doch läßt man genug Raum zum Aufgehen, legt sie in eine Puddingpfanne, mit einem Tuch zugebunden, und kocht den Pudding drei Stunden. Das Wasser muß kochen, wenn der Pudding hinein kommt. Man kann auch Kronsbeeren und süÙe Sauce gebrauchen.

Äpfel Maismehl - Pudding.

Man schält und entfernt das Kernhaus von zwölf Pipping Äpfeln, schneidet sie sehr dünn. In ein Quart frische Milch rührt man ein Quart gesiebtes Maismehl, ein wenig Salz, die Äpfel, vier Löffel gehacktes Nierenfett, eine Theetasse guten Molasses und einen Theelöffel voll aufgelöste Soda; dieses wird gut vermisch, in ein Gefäß (mit Butter ausgerieben) gegossen und vier Stunden gebacken. Man servirt heiß mit Zucker- und Weinsauce. Dieses ist der einfachste, billigste und doch gute Obstpudding, den man herstellen kann.

Rhabarber- oder Pieplant-Pudding.

Man legt fein geschnittenen Rhabarber in ein Puddinggefäß und bestreut ihn mit Zucker, macht einen Teig mit einer Tasse saurer Milch, zwei Eiern, einem Stückchen Butter, Eigröß, einen halben Theelöffel voll Soda, und Mehl genug, einen Teig anzurichten, der so dick wie Kuchenteig ist. Dieses breitet man über den Rhabarber aus und bäckt den Pudding, bis er gar ist. Denselben stürzt man auf eine Platte, so daß der Rhabarber oben ist, und servirt mit Zucker und Rahm.

Obst-Pudding.

Obst-Pudding von grünen Stachelbeeren und anderen, sind sehr gut, in einer Schale zubereitet. Dieselbe wird innen mit Butter bestrichen, ausgelegt mit einem Teig, der an den Rändern einen halben Zoll dick ist. Die Hälfte von einem Pint Stachelbeeren legt man in die Schale, auf den Teig, bestreut sie mit der Hälfte von drei Unzen Zucker; dann giebt man die anderen Beeren und den Rest des Zuckers dazu, zieht den Teig über das Ganze und drückt ihn aneinander. Dann bedeckt man das Gefäß mit einem Tuch, bindet es am Boden zusammen, und kocht den Pudding in vielem Wasser. Obst-Puddings, wie Aepfel und Rhabarber, sollten auf diese Art zubereitet werden. Man kocht sie eine Stunde, nimmt sie aus dem Kessel, entfernt das Tuch, läßt den Pudding in der Schale oder stülpt ihn auf eine Platte um, servirt mit Zucker bestreut. Man kann ein Stück Teig dünn und rund ausrollen und über den Pudding legen. Reife Kirschchen, Johannisbeeren, Himbeeren, Pflaumen und solches Obst erfordert nicht so viel Zucker noch so langes Kochen. Diese Puddings sind auch sehr gut, wenn man sie *bä m p f t*.

Schnee-Pudding.

Ein halb Päckchen von Cox's Gelatine begießt man mit einer Tasse kaltem Wasser, und giebt dazu ein und eine halbe Tasse Zucker. Wenn es aufgelöst ist, giebt man dazu eine Tasse kochendes Wasser, den Saft einer Citrone, das Weiße von vier Eiern zu steifem Schnee geschlagen, und rührt Alles zusammen, bis es leicht und schaumig ist, oder bis der Gelatine sich nicht am Boden setzt, nachdem die Masse einige Minuten steht. Man giebt dieses auf ein Glasgeschirr und servirt nebst einem Custard, gemacht aus einem Pint Milch, den Dottern von vier Eiern, vier Eßlöffeln voll Zucker und der geriebenen Schale einer Citrone. Alles gekocht.

Delmonico-Pudding.

Drei Eßlöffel voll Maisstärke, die Dotter von fünf Eiern, sechs Eßlöffel voll Zucker. Die Dotter schlägt man schaumig, giebt den Zucker dazu, schlägt wieder schaumig; vermischt die Maisstärke mit ein wenig kalter Milch, mengt Alles

zusammen und rührt es in ein Quart Milch, die den Kochpunkt grade erreicht hat und die ein wenig gesalzen ist. Dieses rührt man, bis es ordentlich dick ist und gießt den Pudding dann in ein Geschirr (welches man auf den Tisch geben kann), setzt ihn in den Ofen, bis er fest genug ist, einen Guß zu tragen. Man belegt die Oberfläche mit einer Schichte eingemachter Pfirsiche (es verbessert den Pudding, wenn man den Obstsaft mit dem Custard vermischt), das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen mit zwei Eßlöffeln voll Zucker zu einem Ei, und dann setzt man den Pudding in den Ofen, bis er hellbraun ist. Dies ist ein sehr feiner und ausgezeichnete Pudding.

Untertassen-Pudding.

Zwei Eßlöffel voll Mehl, dasselbe von pulverisirtem Zucker, drei Eier, eine Theetasse Milch, Butter und irgend ein Eingemachtes. Man vermischt Mehl und Zucker, verschlägt die Eier, giebt sie in die Milch und rührt sie mit Mehl und Zucker. Drei Untertassen werden mit Butter innen bestrichen, halb angefüllt mit dem Teig, und dieser wird in einem heißen Ofen etwa zwanzig Minuten gebacken. Wenn die Puddings kühl genug sind, nimmt man sie von den Untertassen, schneidet sie durch, bestreicht jede Hälfte dünn mit Eingemachtem, klappt sie wieder zu, und servirt sie mit Rahm.

Nantucket-Pudding.

Ein Quart Beeren oder irgend ein kleines Obst, zwei Eßlöffel voll Mehl, zwei von Zucker; man kocht zusammen, füllt die Masse in Formen, bedeckt mit Kuchenguß oder mit geschlagenen Eiern und Zucker und bräunt sie ein wenig in dem Ofen. Man servirt mit Rahm.

Geroastete Brodschnitten-Pudding.

Man röstet verschiedene Schnitten altes Brod, entfernt die Kruste, bestreicht die Schnitten gut mit Butter und giebt darüber schichtweise heißes, gekochtes Obst; man servirt heiß mit einer reichen Sauce.

Einfacher Reis-Pudding.

Man verliest, wäscht und kocht eine Theetasse voll Reis, wenn weich, zieht man das Wasser davon ab und während der Reis noch warm ist, giebt man einen Eßlöffel voll kalter Butter dazu; wenn er erkaltet ist, mischt man damit eine Tasse Zucker, einen Theelöffel voll Muskatnuß, einen mit Zimmt; vier Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen, giebt man in die Masse nebst einem Quart süßer Milch, allmählig dazu gerührt. Man reibt ein Puddinggefäß innen mit Butter aus, thut den Pudding hinein und backt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze. Man servirt warm mit einer süßen Weinsauce. Hat man kalten Reis, so weicht man ihn in der Milch auf und fährt fort, wie oben angegeben.

Reis-Pudding. Fein.

Man wäscht eine Theetasse Reis, kocht ihn in zwei Theetassen Wasser, giebt, wenn derselbe noch heiß ist, daran drei Eßlöffel voll Butter, fünf Eßlöffel voll Zucker, fünf Eier, gut geschlagen, einen Eßlöffel voll Muskatnuß, ein wenig Salz, ein Glas Wein, ein viertel Pfund Rosinen, ausgesteint und halb durchgeschnitten, ein viertel Pfund Zante-Korinthen, ein viertel Pfund Citronat, in Streifen geschnitten, und ein Quart Rahm. Man vermischt die Zuthaten gut, gießt sie in ein Gefäß, mit Butter ausgerieben und backt eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Astor House, New York City.

Reis-Meringue.

Eine Theetasse voll vorsichtig verlesenen Reis in Wasser ein wenig gekocht. Dann zieht man alles Wasser ab und wenn verkühlt, giebt man dazu: ein Quart frische Milch, die gut geschlagenen Dotter von drei Eiern, drei Eßlöffel voll weißen Zucker und ein wenig Muskatnuß, Citronen- oder Vanille-Essenz. Dieses backt man in einem Backgeschirr etwa eine halbe Stunde und läßt es dann erkalten. Das Eiweiß schlägt man schaumig, giebt zwei Eßlöffel voll Zucker und Citronen- oder Vanille-Essenz dazu. Man streicht es oder setzt Häufchen davon auf den Pudding und bräunt ein wenig im Ofen.

Reis-Citronen-Pudding.

Vier Eßlöffel voll Reismehl, mit ein wenig Milch angefeuchtet, rührt man in einem Quart kochende Milch, läßt es aufkochen und entfernt es dann vom Feuer; ein viertel Pfund Butter giebt man dazu und wenn kühl, die geriebene Schale nebst dem Saft von zwei Citronen, die Dotter und das geschlagene Weiße von vier Eiern und versüßt es. Ein Weinglas voll Wein zuletzt damit verrührt, verbessert den Pudding sehr.

Reis-Pudding ohne Eier.

Zwei Quart Milch, zwei drittel Tassen Reis, eine Tasse Zucker, ein Stück Butter, Wallnußgroß, einen Theelöffel voll Zimmt, ein wenig Muskatnuß und eine Prise Salz. Die Masse thut man in ein tiefes Puddinggefäß, innen gut mit Butter bestrichen, setzt sie in einen mäßig heißen Ofen, rührt die Masse ein- oder zweimal um, bis sie kocht und läßt sie etwa zwei Stunden ruhen (bis sie die Dicke von Rahm hat); man ißt den Pudding kalt.

Obst-Reis-Pudding.

Eine große Theetasse Reis, ein wenig Wasser, ihn theilweise zu kochen. Man trocknet ihn und thut ein Theil in eine irdene Schüssel, füllt dieselbe beinahe

voll mit geschälten und in Viertel geschnittenen Äpfeln oder irgends einem andern Obst und gießt den Rest von dem Reis darüber. Man bindet ein Tuch fest um die Schüssel und dämpft eine Stunde. Man ißt den Pudding mit süßer Sauce. Man bestreicht das Geschirr nicht mit Butter.

Gekochter Reis-Pudding No. 1.

Eine Tasse kalter, gekochter Reis, eine Tasse Zucker, vier Eier, eine Prise Soda und eine von Salz. Man thut Alles in eine Schüssel und rührt es, bis es sehr leicht und weiß ist. Vier Unzen Butter rührt man schaumig, mischt sie mit dem Pudding nebst zehn Tropfen Citronen-Essenz und rührt die Masse noch fünf Minuten. Man bestreicht eine Form mit Butter, giebt die Masse hinein und kocht zwei Stunden. Servirt mit süßer Obstsauce.

Gekochter Reis-Pudding No. 2.

Man wäscht zwei Theetassen voll Reis und weicht ihn eine halbe Stunde in Wasser. Dann gießt man das Wasser ab, vermischt den Reis mit einem halben Pfund ausgesteinter und halb durchgeschnittener Rosinen und ein wenig Salz. Das Ganze bindet man in ein Tuch, doch läßt man genug Raum, daß der Reis gut quellen kann, und kocht ihn zwei Stunden in vielem Wasser. Servirt mit Weinsauce.

Reis-Schneebälle.

Man wäscht zwei Theetassen Reis und kocht ihn in einer Tasse Wasser und einer von Milch, nebst ein wenig Salz. Sollte der Reis, wenn Wasser und Milch abgekocht sind, nicht weich sein, so gießt man noch ein wenig Milch und Wasser darauf. Wenn der Reis zart ist, giebt man Vanille dazu, und formt ihn in kleine Bälle oder man formt ihn mittelst kleiner Tassen und setzt diese Bälle auf den Boden eines tiefen Geschirrs. Letzteres füllt man mit einem reichen Custard und servirt entweder heiß oder kalt. Die Essenz für Pudding und Custard sollte dieselbe sein.

Zwetschen-Pudding.

Man bringt zum Siedepunkt ein wenig mehr als ein Pint süße Milch, rührt allmählig dazu einen gehäuften Eßlöffel voll Maisstärke, mit wenig kalter Milch vermischt und versüßt mit Zucker, drei gut geschlagene Eier, ungefähr einen Theelöffel voll Butter und ein wenig Muskatnuß. Dieses läßt man aufkochen und gießt es dann in ein Puddinggefäß, welches mit Butter ausgerieben ist, in das man vorher eine Tasse voll gekochter Zwetschen (ausgekernt) gethan hat. Je nach der Hitze im Backofen backt man fünfzehn bis zwanzig Minuten. Man giebt zu Tisch mit oder ohne Sauce. Ein wenig Rahm über den Pudding gegossen, wenn man ihn auf Untertassen servirt, verfeinert ihn sehr.

Brombeeren- oder Preiselbeeren-Pudding.

Drei Tassen Mehl, eine Tasse Molasses, eine halbe Tasse Milch, ein Theelöffel voll Salz, ein wenig Nelken und Zimmt, ein Theelöffel voll Soda in ein wenig Milch aufgelöst. Dazu rührt man ein Quart mit Mehl bestreute Beeren. Den Pudding kocht man in einer Form, ausgerieben mit Butter, zwei Stunden lang und servirt mit Brandy-Sauce.

Gebackener Heidelbeeren-Pudding.

Ein Quart reife, frische Heidelbeeren oder Blaubeeren, ein halber Theelöffel voll Muskatblüthe oder Muskatnuß, drei Eier, separat geschlagen, zwei Tassen Zucker, ein Eßlöffel voll kalte Butter, eine Tasse süße Milch, ein Pint Mehl und zwei Theelöffel voll Backpulver. Die Beeren werden gut mit Mehl bestreut und zuletzt daran gegeben. Man backt den Pudding eine halbe Stunde und servirt mit Sauce. Es giebt keinen feineren und wohlschmeckenderen Pudding als diesen.

Obst-Pudding.

Dieser Pudding wird ohne Kochen zubereitet und kann hergestellt werden den Tag, ehe man ihn gebrauchen will. Gekochte Johannisbeeren oder irgend ein kleines Obst, entweder frisch oder getrocknet, süß gemacht mit Zucker, gießt man heiß über dünne Schnitten Brod ohne Kruste. In ein passendes Geschirr legt man erst eine Schicht Brod, darauf giebt man von dem Obst hinein, wieder von dem Brod und so weiter, bis die letzte Schicht Obst ist. Man bedeckt den Pudding mit einem Teller und wenn er kühl ist, stellt man ihn auf's Eis. Servirt mit Zucker und Rahm. Dieser Pudding ist sehr fein, wenn er mittelst Boston Crackers hergestellt wird. Die Crackers werden gespalten und mit gekochten Pfirsichen angerichtet.

Gekochter Korinthen-Pudding.

Fünf Tassen Mehl, mit welchem zwei Theelöffel voll Backpulver gesiebt werden, eine halbe Tasse fein gehacktes Nierenfett, ein halb Pfund Korinthen, Milch und eine Prise Salz. Die Korinthen werden gründlich gereinigt und alle Zuthaten werden gut gemischt und mit Milch so angefeuchtet, daß ein steifer Puddingteig hergestellt wird. Die Masse bindet man in ein mit Mehl bestäubtes Tuch und kocht sie drei und ein halb Stunden. Das Wasser muß kochen, wenn der Pudding hineinkommt. Man servirt mit Gelee-Sauce, sehr süß zubereitet.

Durchsichtiger Pudding.

Eine kleine Tasse frische Butter, gewärmt, doch nicht geschmolzen, rührt man schaumig mit einer Tasse gesiebten Zucker. Giebt allmählig dazu einen Theelöffel

voll Muskatnuß und acht Eier, Weißes und Dotter separat geschlagen und nimmt nach Belieben Vanille, Mandeln, Pfirsich- oder Rosenwasser; man rührt die Masse stark, bestreicht ein tiefes Gefäß mit Butter, belegt es mit Blätterteig und backt eine halbe Stunde. Dann macht man einen Guß für die Oberfläche des Puddings und backt brann. Man servirt kalt.

Süßkartoffeln - Pudding.

Zu einer großen Süßkartoffel, die zwei Pfund wiegt, giebt man ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Viertelpint Rahm, ein Viertelpint starken Wein oder Brandy, eine Muskatnuß, ein wenig Citronenschale und vier Eier. Man kocht die Kartoffel, bis sie gut gar ist, drückt sie zu Mus und während sie heiß ist, giebt man Zucker und Butter dazu. Während dieses kühl wird, schlägt man die Eier schaumig und giebt das Gewürz zuletzt dazu. Man belegt Pleteller mit Blätterteig und gießt die Masse in dieselben. Man backt den Pudding in einem gleichmäßig, doch nicht stark geheizten Ofen. Wenn die Puddings aus dem Ofen kommen, belegt man sie mit kleinen dünnen Scheiben von eingemachtem Citronat oder mit Quittenmarmelade. Die Oberfläche bestreut man dick mit körnig-weißem Zucker und servirt mit der Zugabe von einem Glas guter Milch für jede Person.

Ananas - Pudding.

Ein Puddinggefäß mit Butter ausreiben. Der Boden und die Seiten desselben werden mit Scheiben von altem Kuchen (Spongekuchen ist am besten) ausgelegt und bedeckt mit dünnen Scheiben einer geschälten Ananas. Diese Schichte bestreut man mit Zucker, dann wieder Ananas, bis dieselbe verbraucht ist; darüber gießt man eine kleine Theetasse Wasser und bedeckt den Pudding mit Schnitten, die man in kaltes Wasser getaucht hat. Das Ganze bedeckt man mit einem mit Butter bestrichenen Teller und backt es langsam zwei Stunden.

Orangen - Aufgerolltes. (Orange Roley Poley.)

Man bereitet einen Teig vor wie für Apfelloße, rollt denselben in einem langen, schmalen Streifen, einen halben Zoll dick, aus, belegt ihn dick mit geschälten und in Scheiben geschnittenen Orangen, bestreut reichlich mit weißem Zucker und mit einem oder zwei Theelöffel geriebener Orangenschale und rollt ihn auf. Die Enden klappt man gut zusammen, damit der Saft nicht hinausläuft. Man kocht den Pudding in einem Tuch, mit Mehl bestrichen, ein und ein halb Stunde und servirt mit Citronen-Sauce. Fein.

Roley Poley-Pudding. (Apfel.)

Saure Aepfel schält man, entfernt das Kernhaus und schneidet sie in Scheiben. Man stellt einen guten Biscuitteig her oder einen Hefe-Biscuitteig, wenn man

letzteren dünner ausrollen kann. Man rollt den Teig nicht ganz einen halben Zoll dick aus, belegt den Teig mit Äpfeln, rollt zusammen, drückt die Enden zusammen, besticht den Pudding tief mit einer Gabel, legt denselben in einen Dämpfer und dämpft stark ein und dreiviertel Stunde. Oder man wickelt ihn in ein mit Mehl bestrichenen Puddingtuch. Die Enden desselben werden zugebunden, die Seiten zugenäht und in kochendes Wasser gegeben. Man kocht denselben beständig ein und ein halb Stunden oder länger. Ausgesteinte Kirschchen, getrocknetes Obst oder irgend eine Art Beeren, frisch oder getrocknet, kann man gebrauchen.

Obst-Puff-Pudding.

Zu einem Pint Mehl giebt man zwei Theelöffel voll Backpulver und ein wenig Salz. Die Mischung siebt und rührt man in Milch, bis der Teig sehr weich ist. Gut ausgestrichene Tassen stellt man in einen Dämpfer und giebt in jede einen Löffel voll obigen Teiges, dann einen von Beeren oder gedämpften Äpfeln, bedeckt dieses wieder mit einem Löffel voll Teig und dämpft den Pudding zwanzig Minuten. Dieser Pudding ist ausgezeichnet mit Erdbeeren zubereitet und gegessen mit einer Sauce, hergestellt aus zwei Eiern, einer halben Tasse Butter, einer Tasse Zucker, mit einer Tasse kochender Milch gründlich gerührt, und noch einer Tasse Erdbeeren.

Spongekuchen-Pudding No. 1.

Einen gewöhnlichen Spongekuchen backt man in einem Puddinggefäß mit flachem Boden. Wenn fertig zum Gebrauch, schneidet man den Kuchen in sechs oder acht Stücke, theilt diese und bestreicht sie mit Butter und giebt sie wieder in das Gefäß. Man macht einen Custard aus vier Eiern mit einem Pint Milch, würzt und versüßt denselben, gießt ihn über den Kuchen und backt denselben eine halbe Stunde. Der Kuchen geht auf und füllt den Custard. Man servirt mit oder ohne Sauce.

Spongekuchen-Pudding No. 2.

Man reibt eine Puddingform mit Butter aus und füllt dieselbe mit kleinen Spongekuchen oder mit Scheiben von altem Kuchen, die vorher in einer Mischung von einem halben Pint Gelee und einem Pint kochendem Wasser aufgeweicht wurden. Dieses Verfahren giebt der Masse einen feinen Geschmack und ist besser, als wenn der Kuchen in Wein eingeweicht wäre. Man macht genug Custard, um die Form zu füllen und daß man übrig hat, um separat zu kochen und ihn später mit dem Pudding zu serviren. Die Form, nachdem sie gut bedeckt, stellt man in einem Tiegel mit kochendem Wasser und kocht den Pudding eine Stunde. Den Pudding nimmt man aus der Form, gießt den anderen Custard darüber und servirt.

Graham-Pudding.

Es werden gut zusammengemischt: Eine halbe Kaffeetasse voll Molasses, eine viertel Tasse voll Butter, ein Ei, eine halbe Tasse voll Milch, ein halber Theelöffel voll reines Soda, eine und eine halbe Tasse voll gutes Graham-Mehl, eine kleine Tasse voll Rosinen, und Gewürz nach Geschmack. Man läßt dies mit Dampf vier Stunden kochen, servirt dann mit einer Brandy- oder Weinsauce, oder auch mit einer anderen beliebigen Sauce. Dies macht eine recht ansehnliche und dabei leichte und gesunde Dessertspeise, die auch noch den Vorzug der Einfachheit und Billigkeit hat.

Banana-Pudding.

Man schneidet Sponge- oder Schwamm-Kuchen in dünne Stücke und legt diese, abwechselnd mit in feine Scheibchen geschnittenen Bananen, in eine Glasküßel. Ein weicher Custard wird gemacht, mit Zugabe von etwas Wein, und über den Inhalt der Schüssel gegossen. Das Weiße der zum Custard gebrauchten Eier wird zu steifem Schnee geschlagen und über das Ganze gehäuft.

Ein köstliches Dessert kann gemacht werden von Pfirsichen, die man einige Stunden in Zucker legt, dann mit heißem Wasser übergießt und dann, wenn sie kalt sind, zu einem gekochten, recht süßen Custard giebt.

Pudding von getrockneten Pfirsichen (Peaches).

Ein Pint gekochte Milch wird heiß über ein Pint Brodkrummen gegossen. Man rührt dazu einen Eßlöffel voll Butter und ein Pint weich gekochte, getrocknete Pfirsiche. Wenn Alles kühl ist, giebt man zwei gut verschlagene Eier dazu nebst einer Tasse voll Zucker und einer Prise Salz; Essenz nach Geschmack. Dies wird in ein mit Butter gut ausgestrichenes Puddinggeschirr gethan und eine halbe Stunde gebacken.

Nierenfett-Pudding. (Einfach.)

Eine Tasse voll gehacktes Nierenfett, eine Tasse Milch, zwei geschlagene Eier, einen halben Eßlöffel voll Salz und genug Mehl, um einen steifen Teig zu machen, der aber doch noch von dem Löffel abläuft. Dies wird in einer mit einem Tuch verdeckten Schale drei Stunden gekocht. Denselben Teig, etwas dünner und mit einigen Rosinen darin, kann man auch in einem mit Fett ausgestrichenen Geschirr im Ofen backen; dies wird ein ausgezeichnetes Pudding. Zwei Theelöffel voll Backpulver mit dem Mehl gemischt, verbessern den Pudding. Ebenso gut kann man auch saure Milch und Soda dazu gebrauchen.

Nierenfett-Plum-Pudding.

Eine Tasse voll fein gehacktes Nierenfett, eine Tasse voll Koch-Molasses, eine Tasse voll Milch, eine Tasse voll Rosinen, drei und eine halbe Tassen voll Mehl, ein Ei, ein Theelöffel voll Nelken, zwei voll Zimmt und einer voll Muskatnuß, ein wenig Salz, ein Theelöffel voll Soda. Dies wird drei Stunden in einer Puddingform gekocht, die man in einen Kessel voll kochendes Wasser stellt.

Der Pudding wird mit gewöhnlicher süßer Sauce gegessen. Er wird noch leichter, wenn man statt der süßen Milch saure dazu nimmt.

Pfirsich-Cobbler.

Ein tiefes Geschirr wird mit guter Piekruste ausgelegt; man schält ziemlich säuerliche Pfirsiche und schneidet sie in Hälften oder Viertel; giebt Zucker, Gewürz oder Essenz dazu und läßt sie eben aufkochen. Dann füllt man sie in das mit Teig belegte Geschirr, bedeckt sie mit einem guten Deckel von Blätterteig und läßt dies hübsch braun backen. Wenn dies fertig ist, bricht man die obere Kruste in kleine Stücke und vermengt diese mit dem Obst. Man ißt diesen Pudding warm oder kalt; er schmeckt sehr gut auch ohne Sauce, noch besser aber mit einfachem süßen Rahm, oder mit einer Sauce entweder mit Rahm oder mit Brandy oder Wein zubereitet. Statt der Pfirsiche kann man auch anderes Obst verwenden. Johannisbeeren bereitet man dazu wie folgt: Sie werden durch ein Sieb gedrückt, damit alles Ungehörige zurückbleibt. Zu jedem Pint des Breies giebt man zwei Unzen Brotkrumen und vier Unzen Zucker. Man legt einen Rand von Blätterteig darum. Weiße Johannisbeeren können statt der rothen genommen werden. Dies wird mit süßem Rahm gegessen.

Hominy-Pudding.

Zweidrittel Tasse Hominy, ein und ein halbes Pint Milch, zwei Eier, ein Eßlöffel voll Butter, ein Theelöffel voll Vanille oder Citronenextract, eine Tasse voll Zucker. Das Hominy wird eine Stunde in Milch gekocht, dann gießt man es zu den mit Zucker und Essenz geschlagenen Eiern, giebt die Butter dazu und die Masse in ein mit Butter ausgestrichenes Puddinggeschirr, worin man sie in einem heißen Ofen eine halbe Stunde backen läßt.

Gebackene Beeren-Rollchen.

Man rollt guten Biscuit-Teig dünn aus, schneidet daraus viereckige Stücken, vier Zoll breit und sieben Zoll lang. Diese werden mit Beeren belegt, dann zusammengerollt und in eine Backpfanne ein wenig von einander gelegt, dann im Ofen gebacken und mit süßer Sauce gegessen. Man bestreut sie vor dem Backen

mit Zucker und legt ein Stückchen Butter auf jedes Köllchen, giebt auch etwas heißes Wasser darunter. Der Biscuit-Teig wird zu kleinen warmen Semmeln genommen, die man meistens warm ißt, sehr verschieden von dem Biscuitkuchen-Teige.

Pudding von grünem Mais.

Von zwei Duzend guten Maiskolben, von der süßen Art, schneidet man die Körner ab, schrappt sie auch gut von den Kolben. Man giebt ein und ein halbes Pint oder auch ein Quart Milch dazu, je nach der Frische und Saftigkeit des Mais. Dann rührt man noch dazu vier gut geschlagene Eier, eine halbe Theetasse voll Mehl, eine halbe Theetasse voll Butter, einen Eßlöffel voll Zucker und Salz nach Geschmack. Wird in einem mit Fett gut ausgestrichenen irdenen Geschirr in einem heißen Ofen zwei Stunden lang gebacken. Der Pudding wird gut gebräunt und dampfend heiß auf den Tisch gebracht; man ißt reichlich frische Butter dazu. Man kann diesen Pudding als Dessert geben mit süßer Sauce. Mit Butter genossen, wird er eher zu den Gemüse-Beigaben gerechnet.

Genfer Waffeln.

Zwei Eier, drei Unzen Butter, drei Unzen Mehl, drei Unzen feiner weißer Zucker. Die Eier werden tüchtig verschlagen, und in einem Napf mengt man damit durch die Butter, schon vorher schaumig gerührt, dann bei Kleinem das Mehl und den gesiebten Zucker; Alles wird gut vermischt. Ein Backblech wird mit Butter bestrichen und man setzt immer einen Theelöffel voll nach dem andern von der Mischung darauf, aber nicht zu dicht zusammen. Man backt dies in einem kühlen Ofen; wenn die Teigstückchen halb gar sind, rollt man sie zusammen, waffelartig, und steckt kleine Stücken Holz oder Brod dazwischen, um sie in Form zu halten. Dann läßt man sie im Ofen, bis sie spröde werden. Bei dem Aufgeben nimmt man die Hölzchen oder das Brod weg, giebt einen Löffel voll Eingemachtes in das breiteste Ende und darüber Schlagjahne. Sehr niedlich aussehendes Backwerk und leicht gemacht.

Minuten-Pudding No. 1.

Ein Tiegel oder eine tiefe, runde Bratpfanne wird auf den Ofen gesetzt und inwendig mit Butter bestrichen, dann giebt man ein Quart süße Milch hinein nebst einer Prise Salz und einem Stück Butter, halb so groß wie ein Ei. Wenn dies kocht, rührt man gesiebtes Mehl dazu, eine Handvoll nach der andern, welches man leicht und langsam durch die Finger gleiten läßt, dabei den Inhalt des Tiegels beständig rührend, bis er zu einem glatten, dicken Brei wird. Diesen giebt

man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel. Man sollte eine sehr süße Sauce dazu geben. Maple-Syrup ist fein als Zugabe. Der Pudding wird sehr verbessert, wenn man vor dem Abnehmen vom Feuer frische oder eingetrocknete Beeren dazu thut.

Minuten-Pudding No. 2.

Ein Quart Milch, zwei Eier, etwa ein Pint Mehl. Die Eier werden gut geschlagen, Mehl und genug Milch werden zugegeben, um eine glatte Mischung zu machen. Der Topf wird gut mit Butter ausgestrichen und die übrige Milch mit etwas Salz zum Kochen hereingegeben. Wenn sie kocht, rührt man die dünne Mischung leicht dazu; läßt Alles tüchtig kochen, bis es die Dicke von Maismehlbrei (Musch) hat. Dieser Pudding wird sogleich aufgetragen und mit einer einfachen Sauce von verführter Milch oder Rahm, mit etwas geriebener Muskatnuß darin, gegessen.

Sunderland = Pudding.

Eine Tasse voll Zucker, eine halbe Tasse kalte Butter, ein Pint Milch, zwei Tassen gesiebtes Mehl und fünf Eier. Die Milch wird heiß gemacht, die Butter dazu gerührt, und dann läßt man dies kühl werden, bevor die anderen Bestandtheile dazu kommen; nun rührt man Zucker, Mehl und Eier daran, letztere gut geschlagen; von zweien läßt man das Weiße zurück. Etwas geriebene Citronenschale wird zugegeben und das Ganze tüchtig zusammengemengt. Man streicht kleine Tassen oder Schälchen mit Butter aus und füllt sie etwas mehr als halb, läßt sie zwanzig bis dreißig Minuten im Backofen, je nach der Größe, und bringt die kleinen Puddings auf den Tisch mit Obstsauce, Custard- oder Weinsauce, von welcher man etwas darüber schüttet. Man kann die Masse auch löffelweise auf mit Fett bestrichene Backbleche geben, und sie so backen, wenn Tassen gerade nicht bequem da sind.

Gelee-Pudding.

Zwei Tassen voll sehr feine Krumen, von altem Brod oder Biscuits, eine Tasse gute Milch, halb Rahm, wenn man haben kann; fünf Eier, recht schaumig geschlagen, ein halber Theelöffel voll Soda, in kochendem Wasser verrührt, eine Tasse süßes Gelee, jam oder Marmelade. Die Milch wird bis zum Kochen erhitzt, dann über die Krumen gegossen. Dies wird geschlagen, bis es halb kalt ist, dann kommen die geschlagenen Dotter hinzu, dann das Eiweiß, zuletzt das Soda. Große Tassen oder Schalen werden halb mit dem Teige gefüllt, dann wird dieser eine halbe Stunde im heißen Ofen gebacken. Wenn dieser gar ist, werden die Puddings rasch und geschickt aus den Gefäßen genommen. Mit einem scharfen Messer macht

man einen Einschnitt in die Seite und giebt einen reichlichen Löffel voll Eingemachtes hinein, die Ränder drückt man dann mit den Fingern wieder zusammen. Warm mit versüßtem Rahm zu essen.

Rascher Pudding.

Man weicht Soda-Crackers ein, spaltet sie dann in der Mitte, bestreut die Hälften mit Rosinen und Citronat, klappt sie zusammen und kocht sie fünfzehn Minuten in einem Beutel mit Milch und Wasser. Köstlich mit gutem süßen Rahm.

Gleich fertiger Pudding.

Es wird ein Teig gemacht von einem Quart Milch, und etwa einem Pfund Mehl. Sechs Eier, Dotter und Weißes separat geschlagen, werden zugegeben; ebenso ein Theelöffel voll Salz und vier Eßlöffel voll Zucker. Dies sollte so steif sein, daß man es nur eben mit dem Löffel rühren kann. Ein Löffel voll zur Zeit wird in rasch kochendes Wasser gesetzt, und nachdem dies fünf bis zehn Minuten gekocht hat, heraus genommen. Recht warm mit Sauce oder Syrup zu essen.

Eine königliche Nachtiß-Speise.

Ein altbackener Kuchen wird in Stücken, ein und einen halben Zoll dick, geschnitten, und diese werden mit gutem, süßen Rahm begossen, dann leicht in Butter gebraten, in einer platten Pfannkuchenpfanne. Sie werden dann auf einer flachen Schüssel zierlich geordnet, und mit eingemachtem Obst belegt, oder man kann auch eine feine Sauce dazu machen.

Eine andere eben so gute Speise ist diese: Dünne Brodscheiben werden in frische Milch getaucht, darauf in zwei vorher gut geschlagenen Eiern umgewendet und in Butter hellbraun gebraten, dann mit irgend einer beliebigen Sauce aufgetischt.

Heidelbeeren oder Bixbeeren mit Cracker und Rahm.

Man verliest Blaubeeren sorgfältig und stellt sie auf Eis, bis man sie gebrauchen will. Für jeden Gast bricht man in eine kleine Schale zwei Soda-Cracker, in nicht zu feine Stücke; giebt darüber einige Eßlöffel voll Beeren, einen Theelöffel feinen Zucker und füllt dann die Schale mit recht frischem und kaltem, süßem Rahm. Dies ist eine von Alters her in Neu-England beliebte Frühstücksspeise, die sich aber auch gut zum Nachtiß eignet.

Saucen für Puddings.

Brandy-Sauce. Kalt.

Zwei Tassen voll Zucker, halbe Tasse Butter, ein Weinglas voll Brandy, ein Theelöffel voll Zimmt und einer von Muskatnuß. Die Butter muß etwas gewärmt werden und wird dann mit dem Zucker zu einem leichten Rahm geschlagen; dann thut man den Brandy und die Gewürze dazu, schlägt das Ganze tüchtig und setzt es fort, bis man es gebrauchen will. Es sollte in eine Form gethan werden und dann auf einem flachen Geschirr aufgetragen.

Brandy- oder Wein-Sauce No. 1.

Man macht einen glatten Teig von einem aufgehäuften Theelöffel voll Maisstärke (oder einem Eßlöffel voll gesiebtes Mehl) und etwas kaltem Wasser; dazu thut man eine Tasse voll kochendes Wasser, eine Tasse Zucker, ein Stück Butter, so groß wie ein Ei, und kocht dies zehn Minuten zusammen. Dann nimmt man es von dem Feuer und wenn kalt, rührt man eine halbe Tasse Brandy oder Wein herein. Es sollte ungefähr so dick werden wie dünner Syrup.

Wein-Sauce No. 2.

Eine Tasse voll Butter, zwei Tassen gepulverten Zucker und eine halbe Tasse Wein. Die Butter wird rahmig geschlagen, dann giebt man allmählig den Zucker dazu, und wenn dies ganz leicht ist, gießt man den Wein, welcher erst heiß gemacht wird, nach und nach hinein, und thut einen Theelöffel voll geriebene Muskatnuß dazu. Die Schüssel wird nun in eine Pfanne kochendes Wasser gesetzt, und das Ganze zwei Minuten gerührt. Die Sauce sollte glatt und schaumig werden.

Brandy- oder Wein-Sauce No. 3.

Eine Tasse voll Butter, zwei Tassen gepulverten Zucker, das Weiße von zwei Eiern, fünf Eßlöffel voll Scherry-Wein oder Brandy und eine Viertel Tasse voll kochendes Wasser. Butter und Zucker werden zusammen geschlagen, dann die Eier, eines nach dem andern, zugethan und dann der Wein oder Brandy. Man setzt dieses in heißes Wasser und rührt es, bis es glatt und schaumig wird.

Sauce für Pflaumen-Pudding. (Vorzüglich.)

Eine Tasse voll Zucker und eine halbe Tasse voll Butter werden zusammen geschlagen und wenn dieses ganz leicht ist, thut man das Gelbe von vier Eiern, gut geschlagen, dazu. Man rührt nun ein Weinglas voll Wein, eins voll Brandy, etwas Salz und eine große Tasse heißen Rahm oder Milch hinein. Diese Mischung wird gut geschlagen, in einem Kochtopf auf das Feuer gestellt und gerührt, bis es dick wird wie Rahm. Es darf aber nicht kochen. Ausgezeichnet.

Flüssige Brandy-Sauce.

Drei Eßlöffel voll Zucker werden über dem Feuer gebräunt; dazu thut man eine Tasse Wasser, sechs ganze Nelken, ein Stück Zimmt und die gelbe Rinde einer Citrone, sehr dünn geschnitten. Diese Sauce läßt man aufkochen, seigt sie durch und gießt sie in eine Schüssel, welche den Saft der Citrone und eine Tasse voll Brandy enthält. Man trägt diese Sauce warm auf.

Großmutter's Sauce.

Eine Tasse gesiebter Zucker und eine halbe Tasse Butter werden rahmig geschlagen; dann thut man einen Theelöffel voll gemahlenem Zimmt und ein gut geschlagenes Ei dazu. Nun kocht man eine Tasse voll Milch, gießt sie, kochend heiß, langsam über diese Mischung und rührt dabei immer fort; hierdurch wird das Ei gut gekocht. Man kann dies heiß oder kalt auftragen.

Zucker-Sauce.

Eine Kaffeetasse voll granulirter Zucker, eine halbe Tasse voll Wasser und ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß. Man kocht dies zusammen, bis es so dick wird, wie Syrup, und giebt Citronen- oder Vanille-Extract dazu. Ein Eßlöffel voll Citronensaft ist eine Verbesserung.

Citronen-Sauce.

Eine Tasse Zucker, eine halbe Tasse Butter, ein leicht geschlagenes Ei, der Saft und die geriebene Schale einer Citrone und eine halbe Tasse voll kochendes Wasser. Man thut dies in eine Blechschale und läßt es über Dampf dick werden.

Citronen-Rahm-Sauce, heiß.

Man setzt ein halbes Pint frische Milch auf das Feuer und wenn sie kocht, rührt man einen Theelöffel voll Weizenmehl, vier Unzen Zucker und das Gelbe von drei Eiern, gut geschlagen, hinein. Man nimmt es dann von dem Feuer und thut die geriebene Schale und den Saft einer Citrone dazu, rührt es gehörig und trägt es warm auf.

Orangen-Rahm-Sauce, heiß.

Diese wird wie Citronen-Rahm-Sauce zubereitet, mit Orangen anstatt Citronen.

Rahm-Saucen für Puddings, Pies und Fritters können auf dieselbe Weise mit irgend einem Geschmack zubereitet werden. Wenn Mehl gebraucht wird, sollte es drei oder vier Minuten in der Milch kochen.

Kalte Citronen-Sauce.

Man schlägt eine Theetasse voll Butter und zwei Theetassen voll Zucker zu einem Rahm und rührt dazu den Saft und die geriebene Schale einer Citrone; dann wird etwas Muskatnuß darauf gerieben und es auf einem flachen Geschirr aufgetragen.

Kalte Orangen-Sauce.

Eine Theetasse voll Butter und zwei Theetassen voll feiner weißer Zucker werden rahmig geschlagen, dann rührt man die geriebene Schale von einer Orange und den Saft von zwei Orangen hinein und rührt das Ganze, bis der Saft gut eingezogen ist, reibt dann etwas Muskatnuß darüber und trägt es auf einer flachen Schüssel auf.

Kalte Rahm-Sauce.

Eine Tasse voll Zucker und eine halbe Tasse Butter werden rahmig gerührt; dann thut man eine Tasse süßen, dicken kalten Rahm hinein und giebt irgend beliebigen Extract dazu, rührt das Ganze und setzt es an einen kühlen Ort.

Rahm-Sauce, warm.

Man läßt ein Pint Rahm langsam in einem doppelten Kessel heiß werden und wenn es beinahe kochend ist, setzt man es von dem Feuer zurück, giebt eine halbe Tasse Zucker und etwas Vanille-Extract oder Muskatnuß hinein, rührt es gehörig und thut dann, wenn es kalt ist, das Weiße von zwei gut geschlagenen Eiern dazu. Man setzt es nun in eine Schüssel mit heißem Wasser auf das Feuer, um es warm zu halten und rührt es hin und wieder.

Caramel-Sauce.

Eine Saucen-Pfanne wird auf das Feuer gesetzt; wenn sie heiß wird, thut man vier Eßlöffel voll weißen Zucker und einen Eßlöffel voll Wasser hinein und rührt es immerfort, bis das Wasser ganz verdunstet. Dann giebt man gut Acht, bis es eine leichte braune Farbe bekommt. Man hat bereit: ein Pint kalten Rahm und eine Tasse Zucker, gemischt und mit irgend einem Geschmack; dies gießt

man auf den gebräunten Zucker und läßt es zehn Minuten gelinde kochen; dann thut man ein halbes Glas Brandy oder ein Glas Wein dazu. Der Brandy oder Wein kann auch fortgelassen werden.

Eine gute, feine Sauce.

Zu einer guten, einfachen Sauce für gewöhnliche Obst-Puddings mischt man eine Tasse voll braunen Zucker, eine Tasse des besten Molasses, eine halbe Tasse voll Butter, einen großen Theelöffel voll Mehl, den Saft und die geriebene Schale einer Citrone, eine halbe geriebene Muskatnuß, einen halben Theelöffel voll Nelken und ditto Zimmt. Dieses rührt man gut und giebt eine Theetasse voll kochendes Wasser zu, rührt es, läßt es kochen, bis es klar wird und seigt es dann durch.

Sauce nach alter Weise.

Ein Pint saurer Rahm, der Saft und die geriebene Schale einer großen Citrone, Zucker nach Geschmack. Man schlägt dies stark und lange, bis die Sauce recht leicht und schaumig wird. Dies ist besonders gut mit "Brown Betty", einer Art Blanc Mange von Farina, Maisstärke und dergleichen.

Einfache kalte, feste Sauce. (Hard Sauce.)

Eine Tasse weißer Zucker wird mit einer halben Tasse Butter gerührt, bis dies rahmig und leicht ist, und Essenz nach Geschmack wird dazu gegeben. Man kann auch den Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu geben, oder eine Tasse reife Erdbeeren und den Schnee von einem Eiweiß; dies giebt einen feinen Wohlgeschmack.

Custard-Sauce.

Eine Tasse voll Zucker, zwei geschlagene Eier, ein Pint Milch, beliebiges Extract. Brandy oder Wein, ebenfalls nach Belieben. Dieser Zusatz kann auch weggelassen werden.

Die Milch wird kochend heiß gemacht und es werden geschlagene Eier und Zucker allmählig dazu gegeben, dann die Essenz, worauf man dies in einen Kessel mit kochendem Wasser stellt, in einem anderen Gefäß. Man rührt, bis der Custard dick wird, nimmt das Gefäß vom Ofen, gießt langsam und beständig rührend den Wein oder Cognac zu und setzt den Custard dann wieder bis zum Auftragen in eine Schale mit heißem Wasser.

Milch-Sauce No. 1

Ein Eßlöffel voll Mehl wird in kalter Milch angerührt, so daß keine Klumpen darin sind. Eine Unze Butter wird mit einer Tasse voll Zucker rahmig ver-

rührt und eine Prise Salz zugegeben. Nun wird das Mehl mit einem Pint Milch und einem Ei vermenget, dann dieses zu der Butter gerührt, mit etwas Muskatnuß oder einem Löffel voll Essenz als Würze und dann das Ganze auf den Siedepunkt gebracht, abgesetzt und nachher aufgetragen. Kann statt kaltem Rahm gebraucht werden.

Milch- oder Rahm-Sauce.

Rahm oder frische, fette Milch, denen einfach reichlich viel Zucker und ein beliebiger Extract zugefetzt werden, kann man sehr gut zu manchen Puddings als Sauce verwenden und leicht zubereiten.

Obst-Sauce.

Zweidrittel einer Tasse Zucker, ein Pint Himbeeren oder Erdbeeren, ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter und eine Tasse voll heißes Wasser. Alles wird langsam zusammen gekocht, abgeschäumt und durch ein Sieb getrieben. Mit Klößen oder Apfelpudding ist diese Sauce sehr gut.

Gelee-Sauce.

In einer Tasse kochendem Wasser werden zwei Eßlöffel voll Zucker und eine halbe Tasse voll Gelee aufgelöst, dies wird auf das Feuer gesetzt und mit einem Theelöffel voll Maisstärke verdickt, die vorher in einer halben Tasse Wasser oder Wein verrührt ward. Auch zwei Löffel voll Butter werden zugegeben. Wenn dies einmal zusammen aufgekocht hat, dann setzt man es in eine Schale mit heißem Wasser, damit es bis zum Auftragen warm bleibt; man muß die Sauce zuweilen umrühren. Man kann irgend ein beliebiges Frucht-Gelee dazu gebrauchen.

Gewöhnliche süße Sauce.

In ein Pint Wasser rührt man einen Eßlöffel voll Mehl oder Maisstärke, schon vorher in etwas kaltem Wasser verrührt, giebt dann auch eine Tasse Zucker und einen Eßlöffel voll Essig dazu, läßt dies drei Minuten kochen. Dann nimmt man es vom Feuer und thut ein Stück Butter, vom Umfang eines Eies, dazu; nachdem die Sauce kühl ward, gießt man etwas Vanille- oder Citronen-Extract dazu.

Syrup zu Obst-Saucen.

Ein ausgezeichnete Syrup zu Obst-Saucen wird von Morello-Kirschen (rothe, saure Kirschen) gemacht. Auf jedes Pfund Kirschenaft rechnet man ein halbes Pfund Zucker und sechs Kirschenkerne. Die Kirschen werden ausgesteint und

man läßt sie über Nacht in einer Schale stehen; am Morgen werden sie durch ein feines, erst durch heißes Wasser gerungenes Tuch ausgedrückt. Der Saft wird gewogen, der Zucker dazu gethan und dieses zusammen gekocht, dabei aller Schaum abgenommen. Man füllt kleine, völlig trockene Flaschen mit dem Syrup und stopft diese fest zu, nachdem der Syrup erkaltet ist und versiegelt sie. Man stellt sie aufrecht an einen kühlen Platz.

Dies ist vorzüglich als Grundlage zu Pudding-Saucen.

Rosen-Brandy.

Man sammelt Rosenblätter, wenn der Thau darauf ist und wenn die Blume eben aufgeblüht ist, füllt sie in eine weithalsige Flasche und wenn diese voll ist, gießt man den besten fourth-proof französischen Brandy darauf.

In drei bis vier Wochen kann man dies gebrauchen, und man kann öfter nachfüllen. Viele ziehen diesen Brandy dem Wein vor zum Gebrauch bei Pudding-Saucen und feinem Backwerk.

Citronen-Brandy. (Zu Kuchen und Puddings.)

Wenn man Citronen zu Punsch oder Lemonade gebraucht, so sollte man die Schalen nicht wegwerfen, sondern die feine gelbe Rinde (die dicke weiße ist nicht gut) in kleine Stücke schneiden und sie in einer Flasche oder sonst einem Glasgeschirr, mit Brandy gefüllt, verwahren. Diesen Brandy wird man zu manchen Zwecken brauchbar finden.

Ebenso kann man die Kerne von Pfirsich- oder Pflaumensteinen, die man etwas entzwei klopft, in Brandy legen, und diesem dadurch ein besonderes Aroma geben.

Eingemachtes Obst, Gelee u. f. w

Obst zum Einmachen sollte frisch und frei von Mängeln sein. Man gebraucht dazu weißen, trockenen Zucker. Dieser macht den besten Syrup; man kann auch dunkeln Zucker nehmen, wenn er vorher geläutert ward. Dies geschieht, indem man zwei Pfund Zucker in einem Pint Wasser auflöst, dann das Weiße eines Eies dazu giebt und gut damit verschlägt, worauf man die Mischung in einem Einmachekessel auf das Feuer setzt, und sie mit einem hölzernen Löffel umrührt. Wenn es anfängt aufzuwallen und zu kochen, gießt man etwas kaltes Wasser dazu, läßt es wieder aufkochen, nimmt den Kessel vom Feuer und schäumt den Syrup ab. Dann läßt man diesen wieder aufkochen, giebt mehr kaltes Wasser zu und nimmt den Schaum ab. Wiederholt dies, bis der Syrup klar ist, und wie Del aus dem Löffel fließt.

Bei der alten Art des Einmachens ward Pfund auf Pfund genommen, als man die Sachen noch in Steingut oder irdenen Töpfen aufbewahrte; jezt wo man das Eingemachte in versiegelten Blechbüchsen oder Gläsern hält, ist weniger Zucker genügend. Selten wird mehr als drei Viertel Pfund Zucker auf ein Pfund Obst genommen. Das Obst sollte, wenn möglich, in Töpfen gekocht werden, die mit Porzellan ausgelegt, oder von Granitwaare sind. Doch kann man auch Geräthe aus Kupfer oder anderem Metall gebrauchen, wenn sie nur glänzend sauber sind.

Obst, welches in Zuckersaft eingekocht ward, kann auch später getrocknet werden. Man läßt den Syrup ablaufen, und trocknet die Früchte in einem sehr mäßig erwärmten Ofen, nachdem man noch reichlich feinen Hutzucker darüber gestreut hat. Dieser dringt allmählig in das Obst ein, während die flüssigen Theile sachte verdunsten. Das Obst soll bei diesem Trocknen auf einem Siebe liegen, und alle sechs oder acht Stunden einmal gewendet werden, wobei jedes Mal mehr Zucker darüber gesiebt wird. Nachher muß es in trockener Lage, in Auszügen oder Kästen, verwahrt werden. Kirschen und Johannisbeeren, auf diese Art eingemacht, in Büscheln oder Träubchen, sehen fein aus und haben einen delikaten Geschmack. Auf diese Art bereitet man auch Scheibchen von Citronen und Orangen.

Man kann verhüten, daß sich Schimmel auf Obstgelee setzt, wenn man etwas Parafin darüber gießt. Dies wird nach dem Erkalten zu einer festen Scheibe,

welche man leicht abnehmen kann, wenn das Gelee gebraucht wird, und die man, wenn aufbewahrt, im nächsten Jahre wieder gebrauchen kann. Es ist durchaus unschädlich und giebt keinen Beigeschmack. Große Wassergläser sind am Besten zum Aufbewahren von Gelee, viel besser, als größere Glasgeschirre, denn bei dem öfteren Aufmachen verdirbt der Inhalt bald; ein Papier sollte passend ausgeschnitten, und über das Gelee gelegt werden, dann macht man den Deckel darauf von dickem Papier, auf der Innseite mit Eiweiß bestrichen.

Zum Gelee muß das Obst mit großer Sorgfalt ausgewählt werden, denn wenn es zu reif ist, so hilft alles Kochen nichts, man bekommt kein Gelee; das ist so oft die Ursache des Fehlschlagens; und eine andere wichtige Sache wird oft vernachlässigt, nämlich das gehörige Abschäumen, nachdem der Saft anfängt zu kochen. Der Saft soll dabei nicht umgerührt werden, aber den aufsteigenden Schaum muß man sorgfältig abnehmen; wenn man ihn verkochen läßt, so wird das Gelee nicht klar. Wenn das Eingemachte in Gläsern oder Blechkannen Anzeichen von Gährung hat, so sollte man es sogleich mit mehr Zucker aufkochen, damit es nicht ganz verdirbt. Es ist viel besser gleich im Anfang reichlich Zucker zu gebrauchen, als nachher Verluste zu leiden. Alles Eingemachte sollte in kühlen, trocknen Räumen oder Schränken gehalten werden.

Eingemachte Kirschcn.

Man wägt reife Morello-Kirschcn, und zu jedem Pfund derselben wägt man ein Pfund Hutzucker. Die Kirschcn werden mit einem scharfen Federkiel ausgekernt, wobei man den etwa ausfließenden Saft auffammelt. Sobald die Kerne heraus sind, legt man die Kirschcn in eine Schale oder Terrine, und giebt die Hälfte des Zuckers darüber; man läßt sie dann eine oder zwei Stunden darin liegen. Darauf kocht man sie mit dem übrigen Zucker in einem Einmachetopfe, sie abschäumend und im Kochen haltend, bis die Kirschcn durchsichtig werden, und der Syrup sich verdickt.

Eingemachte Kronsbeeren (Cranberries).

Die Kronsbeeren müssen groß und reif sein. Sie werden gewaschen, und auf sechs Quart Kronsbeeren rechnet man neun Pfund vom besten Hutzucker. Drei Quart Kronsbeeren werden mit einem und einem halben Pint Wasser in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt. Der Topf wird verdeckt und man läßt die Beeren ganz verkochen. Dann drückt man den Saft durch einen Beutel. Der Zucker wird in den Einmachetopf gethan, und der Saft darüber gegossen. Dies läßt man stehen, bis der Zucker ganz zerschmolzen ist; es wird öfters umgerührt. Dann setzt man den Kessel auf das Feuer und giebt die übrigen drei

Quart Beeren dazu. Man läßt sie kochen bis sie weich, klar, und von schöner Farbe sind, wobei man sie gut abschäumt. Wenn fertig giebt man sie warm in Gläser oder Töpfe mit dem Saft, welcher dick, wie Syrop, sein sollte.

Eingemachte Erdbeeren.

Zu jedem Pfund Beeren wägt man ein Pfund raffinirten Zucker, stellt sie mit dem Zucker in einem mit Porzellan ausgelegten Topfe auf das Feuer, und bringt sie langsam zwanzig Minuten in das Kochen. Man nimmt sie dann behutsam mit der Schaumkelle heraus und giebt die erhitzten Gläser fast bis zum Rande voll; den Saft läßt man noch einige Minuten kochen, füllt die Gläser auf, verschließt sie heiß. Dann hält man sie an einem kühlen, trockenen Orte.

Beeren ganz einzumachen.

Man sieht darauf, daß die Beeren nicht zu reif sind, verliert sie sogleich, wäscht sie, wenn dies durchaus nöthig ist, und giebt sie in Einmachegläser, die man zwei Drittel anfüllt.

In dem Einmachetopfe setzt man Zucker und Wasser auf im Verhältniß von einer Tasse Wasser und einem Pfund Zucker zu zwei Pfund Beeren; man läßt dies langsam in das Kochen kommen. Diesen Syrup gießt man über die Beeren in den Gläsern, die man bis zum Rande füllt, und setzt die Gläser dann in einem Topfe mit kaltem Wasser auf den Ofen. Dieses Wasser läßt man kochen, und die Beeren siedend heiß werden. Dann werden die Gläser herausgenommen und fest zugemacht. Auf diese Weise eingemachte Beeren halten sich Jahre lang.

Eingemachte Pflaumen.

Ein Pfund Zucker wird zu einem Pfund Pflaumen genommen; die Pflaumen werden gewaschen und abgetrocknet. Den Zucker setzt man im Einmach-Kessel auf das Feuer, mit Wasser genug, um den Zucker zu schmelzen, und läßt dies gelinde kochen. Dann durchsticht man jede Pflaume mit einer Nadel oder mit einer feinzinkigen Gabel und legt eine Schichte davon in den Syrup; man läßt die Pflaumen kochen, bis sie etwas die Farbe verlieren und die Haut anfängt, zu platzen, dann nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie einzeln auf eine große Schüssel zum Abkühlen. Dann wird eine andere Lage Pflaumen in den Syrup gethan und sorgfältig in derselben Weise gekocht und abgekühlt, bis sie alle verbraucht sind. Während des Abkühlens bringt man behutsam die aufgeplakten Häute wieder an die rechte Stelle, damit das Aussehen der Pflaumen nicht geschädigt wird. Wenn die letzte Lage aus dem Kessel genommen ist, so thut man die erste wieder hinein und läßt sie kochen, bis die Pflaumen ganz durch-

sichtig sind. Mit jeder andern Lage macht man es eben so, während die letzte abkühlt, bringt man die erste in die Gläser; wenn diese gefüllt sind, gießt man den heißen Syrup über die Pflaumen und nachdem sie erkaltet sind, verschließt man sie in der gebräuchlichen Weise. Der Saft sollte in Farbe und Dichtigkeit einem feinen Weingelee ähnlich sein.

Eingemachte Pfirsiche.

Die Pfirsiche zum Einmachen dürfen reif sein, aber nicht weich; man schneidet sie in Hälften, nimmt die Steine heraus und schält sie geschickt ab. Man nimmt so viele Pfunde weißen Zucker, als man Pfunde von den Pfirsichen hat und giebt zu jedem Pfund Zucker eine Theetasse voll Wasser, rührt dies, bis der Zucker aufgelöst ist und setzt es dann auf ein mäßig heißes Feuer. Wenn der Saft kochend heiß ist, werden die Pfirsiche hineingethan und gekocht, bis sie eine klare, reine, gleichmäßige Farbe haben. Man holt die Pfirsiche von dem Grunde des Topfes mehrere Male vorsichtig mit der Schaumkelle herauf, man soll sich dabei nicht beeilen. Nachdem die Pfirsiche klar von Aussehen geworden sind, nimmt man jede Hälfte mit dem Löffel heraus und legt die Hälften zum Abkühlen auf flache Schüsseln. Wenn alle gekocht sind, läßt man den Syrup kochen, bis er ganz dick wird, giebt ihn in einen großen Wasserkrug und läßt ihn zum Abkühlen stehen. Wenn auch die Pfirsiche abgekühlt sind, legt man sie behutsam in Gläser und gießt den Syrup darüber, doch so, daß der Bodensatz zurückbleibt, oder man kann auch den Syrup durchsiehen. Einige Pfirsichkerne, die aus den Steinen genommen wurden, können mit den Pfirsichen gekocht werden.

Auf gleiche Art werden auch Quitten, Aprikosen, Pflaumen, Äpfel, Kirschen, Reine Cauden und andere Obstsorten eingemacht; immer sollte man schöne, große Früchte nehmen, die nicht schadhast sind, und auch die geringste Quetschung oder andere Mängel sollten nachgesehen und beseitigt werden.

Eingemachte grüne Tomatoes.

Zu einem Peck grüne Tomatoes nimmt man sechs geschnittene Citronen, an welchen die Schalen gelassen wurden, doch müssen die Samenkerne herausgenommen werden. Hierzu giebt man sechs Pfund Zucker, gewöhnlichen weißen, und kocht, bis die Tomatoes durchsichtig sind und der Syrup dick wurde. Etwas Ingwer-Wurzel kann auch (nach Belieben) dazu gegeben werden.

Eingemachte Äpfel. (Ganze.)

Man schält große, feste Äpfel (Pipping-Äpfel sind die Besten) und sticht die Samengehäuse heraus. Bei dem Schälen wirft man sie sogleich in Wasser.

Die Schalen kocht man fünfzehn Minuten in Wasser, ein Pint Wasser auf ein Pfund Schalen. Dann seigt man sie und giebt dreiviertel Pfund Zucker zu dem Wasser, wie zuerst gemessen, auch genug Citronenschale, Orangenschale oder Muskatblüthe, um einen angenehmen Geschmack zu geben, dann gießt man die Flüssigkeit wieder in den Kessel zum Kochen. Wenn der Syrup gut abgeschäumt wurde und klar ist, gießt man ihn kochend heiß über die Äpfel, von welchen erst das Wasser abgeseigt wurde, worin sie bis dahin gestanden hatten. Man läßt sie in dem Syrup, bis Beides vollständig kalt ist. Dann bedeckt man dies fest und läßt es über mäßigem Feuer gelind kochen, bis die Äpfel durchsichtig sind. Wenn alle Einzelheiten dieser Anweisung befolgt werden, so bleiben die Früchte ganz und sehen sehr schön und appetitlich aus.

Eingemachte Quitten.

Man schält die Quitten und schneidet sie in Viertel, entfernt die Kerngehäuse, dann wägt man sie und giebt dazu dasselbe Gewicht von weißem Zucker. Die Schalen und Kerngehäuse werden dann in einem Einmachetopf, mit Wasser bedeckt, über das Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie durch ein Haarsieb thut. Das durchgeseigte Wasser wird dann wieder in den Topf gegossen und die Quitten werden darin in kleinen Mengen nach und nach gekocht, bis sie weich sind. Sie werden dann mit einer Schöpfkelle herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt; wenn die Flüssigkeit wenig wird, so giebt man noch Wasser dazu. Wenn alles Obst gar ist, so wirft man den Zucker in die Flüssigkeit und läßt dies zusammen kochen, ungefähr zehn Minuten, ehe die Quitten dazu gegeben werden. Dann läßt man diese darin etwa eine Stunde und eine halbe kochen, bis sich ihre Farbe verändert; während des Kochens schiebt man zuweilen einen silbernen Löffel unter die Quitten, um das Anbrennen zu verhüten, aber man soll sie ja nicht umrühren. Man schneidet zwei Citronen in Scheiben und wenn die Quitten in die Gläser gefüllt werden, legt man einige Scheiben in jedes Glas.

Eingemachte Birnen.

Ein Pfund Obst, ein Pfund Zucker, die Schale wird recht dünn abgenommen. Ein guter Syrup wird gemacht von einem Pfund Zucker und einer Tasse beinahe voll Wasser. Wenn dieses durch Kochen und Abschäumen geläutert ist, giebt man die Birnen dazu und läßt sie langsam kochen, bis sie klar sind. Birnen, wie die „Seckles“ sind sehr gut zum Einmachen, sowohl wegen der Größe als des Geschmacks. Man steckt öfter eine Gewürznelke in den Blüthentheil jeder Birne, und es scheint fast, als bedürfte diese Frucht noch eines äußeren Aromas, damit der eigene pikante Geschmack zur Geltung kommt. Eine andere passende

Zuthat zu Birnen ist die fein abgeschälte Rinde und der Saft einer Citrone zu fünf Pfund Birnen. Wenn die Birnen hart und zähe sind, so läßt man sie vor dem Einmachen theilweise gar kochen, und nimmt das Kochwasser mit zur Bereitung des Syrops.

Wenn man nur große Birnen zum Einmachen haben kann, so schneidet man sie in Hälften, oder noch kleinere Stücke, so daß man sie rascher bereiten kann. Sie verlieren dabei Nichts an gutem Ansehen.

Eingemachte Ananas.

Das obere und untere Ende der Ananas wird abgedreht, und die rauhe äußere Rinde abgeschält, dann werden sie gewogen, und Stücke, Schnitzel oder Viertel daraus gemacht, oder man schneidet in vier oder sechs Theile, und formt jeden Theil wie einen ganzen Ananas. Zu jedem Pfund giebt man eine Theetasse voll Wasser, setzt dies in einem bedeckten Einmachetopfe auf das Feuer, läßt es dann kochen bis die Frucht durchgeklärt und weich ist. Dann nimmt man sie mit der Gabel oder der Schöpfkelle aus dem Wasser, und legt sie in eine Schüssel.

Zu dem Wasser giebt man weißen Zucker, ein Pfund auf jedes Pfund Obst gerechnet, rührt dies, bis der Zucker aufgelöst ist, dann giebt man die Ananas hinein, bedeckt den Topf, und läßt sie gelinde kochen, bis sie ganz durchsichtig sind. Man nimmt sie heraus, läßt sie abkühlen und giebt sie in Einmachegläser; den Syrup läßt man noch etwas länger langsam kochen, bis er dick und reich aussieht, und nachdem auch dieser kühl wurde, gießt man ihn über die Frucht. Am nächsten Tage werden die Gläser, nach der Anweisung, festgeschlossen. Ananas, auf diese Weise bewahrt, sind ein schönes, köstlich schmeckendes Eingemachtes. Bei der sehr gebräuchlichen Art, sie ungekocht in den Syrup zu werfen, sind sie nicht viel besser, als versüßtes Leder.

Wassermelonen und Citronrinde einzumachen.

Die äußere grüne Rinde wird abgeschält, die andere in Stücke geschnitten. Diese werden gewogen, und auf jedes Pfund wird ein Pfund und ein halbes von Gutzucker gerechnet. Der Kessel wird mit grünen Weinblättern ausgelegt, und die Stücken werden ohne Zucker hineingethan. Eine Lage von Weinblättern sollte jede Schicht Rinde bedecken. Man giebt Wasser genug dazu, um das Ganze zu bedecken, und legt dann ein dickes Tuch über den Kessel. Man läßt die Melonenrinde zwei Stunden gelinde kochen, mit einigen Brocken Mann dazu gemischt. Dann legt man sie zum Abkühlen auf eine Schüssel. Nun wird der Zucker geschmolzen, mit einem Pint Wasser in einem und einem halben Pfund Zucker, und etwas geschlagenem Eiweiß. Man läßt dies kochen und schäumt es

av. Wenn er ganz klar ist, giebt man die Rinde dazu, und läßt diese zwei Stunden kochen; dann nimmt man sie heraus, läßt den Syrup wieder kochen, und gießt ihn über die Rinde; läßt dies über Nacht stehen. Am nächsten Morgen kocht man den Syrup noch einmal über, mit einer Citrone zu einem Quart davon. Wenn er so dick ist, daß er in einem Tropfen vom Löffel hängt, hat er genug gekocht. Man giebt ihn dann über die Rinde in Gläsern. Dieses Eingemachte kann nicht sogleich gebraucht werden.

Citrons werden gerade so behandelt, indem man die äußere Rinde abschält, und das andere in Stücke schneidet. Auch mit Limonen verfährt man so.

Greengages oder Reine-Clauden einzumachen und zu trocknen.

Auf jedes Pfund Obst rechnet man ein Pfund Zucker und ein Viertel Pint mit Wasser. Dieses Obst wird eingemacht, ehe es ganz reif ist, wenn man es auf obige Weise bewahren will. Man läßt einen Theil des Stengels daran. Die Pflaumen werden gewogen, nachdem man sie gut untersucht und alle schadhafte entfernt hat, dann werden sie in einem Einmachetopf mit dem Zucker und Wasser aufgesetzt, welches schon vorher zu dickem Syrup verkocht ward. Die Pflaumen werden darin zehn Minuten gekocht, worauf man den Topf vom Feuer nimmt, und die Flüssigkeit von den Pflaumen ablaufen läßt. Am nächsten Tage läßt man sie drei Minuten mit dem Syrup kochen, und seiht diesen dann ab. Dieses Verfahren wiederholt man an fünf oder sechs Tagen, und nach dem letzten Male legt man die Pflaumen auf ein Haarsieb, und stellt sie in einen Backofen, oder an eine warme Stelle zum Trocknen. Dann hält man sie in einem Kasten, mit Papier zwischen jeder Lage, an einem Orte der nicht feucht ist.

Eingemachter Kürbiß.

Zu jedem Pfund Kürbiß rechnet man ein Pfund grob gestoßenen Stückzucker, und ein Viertel Pint Citronensaft.

Man schneidet einen guten, süßen Kürbiß halb durch, nimmt die Samenkerne heraus, und schält die Rinde ab. Dann zertheilt man ihn in dünne Stücke. Diese wägt man und legt sie in Schichten in eine Schale oder tiefe Schüssel, mit dem Zucker dazwischen gestreut; der Citronensaft wird darüber gegossen, und so läßt man das Ganze zwei oder drei Tage stehen. Alles wird dann zusammengekocht mit einem Pint Wasser zu jeden drei Pfund Zucker, die man braucht, bis der Kürbiß ganz weich wird, dann gießt man das Ganze in eine Schale, und läßt es eine Woche stehen. Darauf wird der Syrup abgeseiht, gekocht bis er ganz dick ist, abgeschäumt, und kochend über den Kürbiß geschüttet. Etwas zerdrückter Ingwer und fein geschälte Citronenrinde kann in dem Syrup zur Erhöhung des Wohlgeschmacks mitgekocht werden.

Obst einzumachen. (Neue Art.)

Haushälterinnen, welchen die alte, mühsame Art des Einmachens durch Läu-tern des Syrops und Kochen der Früchte nicht gefällt, werden die folgenden beiden Recepte zu schätzen wissen, bei deren Anwendung kein Feuer nöthig ist. Das erste ist für Tutti Frutti, und wurde schon oft, und ohne Ausnahme erfolgreich, erprobt.

Man gießt ein Quart weißen "Preserving"-Brandy in einen zwei Gallonen haltenden Steintopf mit gut passendem Deckel. Dann giebt man zu jedem Pfund von ausgewähltem, gänzlich fehlerfreien und gut abgeriebenen Obst, welches man in den Brandy legte, dreiviertel Pfund granulirten Zucker und rührt dies täglich um, so daß sich der Zucker auflöst, mit einem reinen, nur zu diesem Zweck verwendeten Löffel. Jede Obstsorte kann dazu genommen werden, von Erdbeeren bis zu Pflaumen. Auf jeden Fall sollte auch ein Pfund schwarze Kirichen mit dabei sein, da sie dem Eingemachten eine sehr schöne Farbe geben. Man gebraucht Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Kirichen (süße und saure), Pfirsiche (Peaches), Pflaumen und nach Belieben auch Johannisbeeren und Weintrauben. Pflaumen und Weintrauben sollten abgehäutet und ausgetrocknet werden, Aprikosen und Pfirsiche geschält und in Viertel, Achtel oder Würfel geschnitten; Kirichen müssen ebenfalls ausgesteint werden, Quitten dämpft man, bis sie weich sind. Der Topf muß an einen kühlen, trockenen Platz gestellt werden, und das tägliche Umrühren darf man nicht vergessen, denn darin liegt das Geheimniß des Erfolges. Man kann von jeder Obstsorte so viel nehmen, als man will, und es von Tag zu Tag dazu geben, gerade wie man es eben hat. Die Hälfte des Brandy kann genommen werden. Eine Woche, nachdem man das letzte Obst zugegeben hat, ist das Ganze zum Gebrauch fertig und hält sich Monate lang gut. Wir haben es acht Monate nach der Bereitung noch vollständig gut gefunden.

Das andere Recept ist wie folgt:

Mit gutem weißen Essig mischt man einen genug granulirten Zucker, um einen von Säure freien Saft zu machen. Diesen Syrup gießt man in irdene Töpfe und legt gute, vollkommen reife Früchte hinein, die bei trockenem Wetter gesammelt wurden. Die Töpfe müssen dicht verdeckt sein und an einem trockenen Platz gehalten werden. Der Inhalt wird sich sechs bis acht Monate halten und das Obst bekommt einen vorzüglichen Wohlgeschmack.

Obst ohne Zucker einzumachen.

Kirichen, Erdbeeren, zerschnittene Ananas, Pflaumen, Aprikosen, Stachelbeeren u. s. w. können in folgender Weise eingemacht und dann wie frisches Obst gebraucht werden. Das Obst wird eingesammelt, ehe es sehr reif ist, in weit-

halbsige, besonders zu diesem Zweck bestimmte Flaschen gethan, welche man so viel als möglich anfüllt; die Flaschen werden dann verforrt und versiegelt. Darauf legt man etwas Heu in einen Kessel, stellt die Flaschen hinein bis zum Rande der Flaschen und setzt dies auf das Feuer, bis das Wasser beinahe kocht; dann nimmt man den Kessel ab und läßt die Flaschen im Wasser, bis es kalt ist. Wenn diese dann an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, so wird man das Obst zum Gebrauche so gut als frisches finden.

Eine neue Art, Obst einzumachen.

Eine neue Art des Einmachens hat man jetzt in England. Birnen, Äpfel und andere Früchte werden zu einem dichten Brei (jam) eingekocht und dann in Stücke gepreßt und allmählig getrocknet. Wenn man sie gebrauchen will, so ist es nur nothwendig, viermal ihr Gewicht von kochendem Wasser darauf zu gießen und sie damit aufweichen zu lassen, dann nach Geschmack zu versüßen. Man sagt, daß der feine Obstgeschmack dabei vollkommen erhalten bleibt. Dieses Verfahren ist nicht kostspieliger, als das frische Obst beim Einkauf, dessen Preis natürlich sich nach dem Ausfall der Ernte richtet. Halten kann man das Obst eine lange Zeit, es verträgt sogar ohne Schädigung eine lange Seereise. Weder Schälen noch Ausschneiden des Kerngehäuses ist nothwendig, so daß es gar keinen Abfall giebt.

Obst - Gelee.

Man setzt einen Steintopf mit dem Obst in einen Kessel mit lauwarmem Wasser und läßt dies, gut bedeckt, lange genug kochen, daß das Obst anfängt, in Stücke zu fallen; dann giebt man das Obst in einen starken, groben Beutel, einige Hände voll zur Zeit, und drückt es gut aus; bevor man mehr zugiebt, kehrt man die Innenseite des Beutels nach außen, entleert ihn von Schalen und Kernen und gießt dann siedend heißes Wasser über den Beutel. Auf jedes Pint Saft rechnet man ein Pfund Stückzucker. Der Saft wird erst allein zum Kochen aufgesetzt; den Zucker stellt man in flachen Pfannen in den Ofen, damit er heiß wird, rührt ihn auch um, daß er nicht verbrennt. Der Saft sollte volle zwanzig Minuten kochen, dann giebt man den sehr heißen Zucker dazu, unter schnellem und beständigem Rühren; der Löffel wird herausgenommen, wenn sich Alles aufgelöst hat. Das Gelee läßt man dann noch einmal aufkochen und nimmt darauf den Kessel sogleich vom Feuer. Gläser und Tassen werden in heißem Wasser umgerollt und dann füllt man sie mit der heißen Flüssigkeit. In einer Stunde bildet sich das Gelee; wenn es kalt ist, verdeckt und verwahrt man es wie anderes Gelee.

Johannisbeeren - Gelee.

Die Johannisbeeren zu Gelee sollten gleich in der ersten Woche, nachdem sie vollständig reif wurden, eingesammelt werden; wenn sie zu lange an den Sträu-

chern hängen, werden sie zu saftig und lassen sich dann nicht so gut zu Gelee verdicken. Man streift die Beeren von den Stengeln und setzt sie in einem Steintopf in einen Kessel mit heißem Wasser auf das Feuer. Das Wasser läßt man kochen, bis die Beeren zerplatzt sind; man rührt sie zuweilen um. Dann drückt man sie durch ein grobes Tuch oder einen Beutel. Zu jedem Pint Saft rechnet man ein Pfund und ein Viertel feinen Zucker. Der Zucker wird in einem mit Porcellan ausgelegten Kessel aufgesetzt und der Saft darüber gegossen, bei öfterem Umrühren. Vor dem Aufkochen wird dies abgeschäumt, dann kocht man es zwanzig Minuten, oder bis es sich am Löffel verdickt, wenn man diesen in die Höhe hält. Darauf füllt man es heiß in die Gelee-Gläser.

Von wilden Weintrauben läßt sich auf diese Weise gutes Gelee machen, besonders wenn sie schon etwas vom Froste berührt waren.

Johannisbeeren - Gelee auf neue Art.

In einem Pariser Journal der Chemie wird diese Anweisung gegeben, wie man vorzügliches Gelee ohne Hitze machen kann, und vielleicht möchten manche unserer Leser es einmal damit versuchen. Die Johannisbeeren sollen, wie bei dem anderen Verfahren, gewaschen und durch ein Tuch gedrückt werden, dann setzt man den Saft in einen kühlen Keller. Nach vierundzwanzig Stunden wird die Oberfläche von ziemlich viel Schaum bedeckt sein, hervorgebracht durch die Gährung. Diesen Schaum muß man abnehmen, das Ganze noch einmal durch einen Gelee-Beutel drücken, es dann wägen und mit feinem, weißen Zucker von gleichem Gewicht vermischen. Man rührt dies öfters um, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat, dann wird es in fest verdeckten Gläsern aufbewahrt. Nach weiteren vierundzwanzig Stunden hat man ein durchsichtig klares Gelee von angenehmsten Geschmack, welches sich so lange hält, als ob es gekocht wäre.

Quitten-Gelee.

Die Quitten zum Geleemachen sollten noch nicht ganz reif, aber hübsch gelb sein. Man reibt das Wollige von der Schale, schneidet das Kerngehäuse heraus, und die Quitten in kleine Stücke. Man setzt sie in einem Einmachetopfe auf das Feuer, mit einer Theetasse voll Wasser zu jedem Pfund, läßt sie kochen, bis sie weich, aber nicht breiig werden, giebt sie dann mit der Flüssigkeit in einen losen Muslin Beutel, und drückt sie nur wenig. Dann giebt man zu jedem Pint Saft ein Pfund Zucker, rührt dies um, bis sich der Zucker aufgelöst hat, setzt dies auf das Feuer und läßt es gelinde kochen, bis man bei dem Abfühlen eines Löffelchens voll auf einem Teller bemerkt, daß es gutes Gelee ist. Dann schüttet man es in kleine Töpfe, oder in Gläser, und wenn es kalt ist, verwahrt und verdeckt man es, wie schon angegeben.

Himbeeren-Gelee.

Auf jedes Pint Saft giebt man ein halbes Pfund Zucker. Die Beeren sollten frisch gepflückt, und ganz reif, von den Stengeln getrennt sein; man giebt sie in einen großen Steintopf, nachdem man die Beeren erst mit einem hölzernen Löffel etwas zerdrückt hat, und stellt diesen Topf verdeckt in einen Kessel mit kochendem Wasser. Wenn der Saft gut ausgeflossen ist, was nach dreiviertel Stunden oder einer Stunde der Fall sein wird, so wird die Frucht durch ein feines Haarsieb oder ein Tuch geseiht. Der Saft wird dann gemessen, und wie oben angegeben, wird im Verhältniß weißer Zucker dazu gegeben. Zucker und Saft thut man in einen Einmachetopf, setzt ihn zu Feuer, und läßt den Saft gelinde kochen, bis er sich verdickt, wenn man etwas davon auf einen Teller giebt. Aller Schaum wird vorsichtig abgenommen, das Gelee in kleine Töpfe oder Gläser gegossen, und nach dem Abkühlen fest zugebunden.

Dieses Gelee ist sehr angenehm im Winter, wenn die frischen Beeren nicht zu haben sind, bei Crème und verschiedenen süßen Speisen zu gebrauchen.

Apfel-Gelee.

Säuerliche, wohlschmeckende Äpfel werden ungeschält in Stücke geschnitten, in einem emaillirten Kessel, bedeckt mit Wasser aufgesetzt, und langsam gekocht, bis die Äpfel röthlich aussehen. Dann giebt man sie auf einen Durchschlag, läßt den Saft ablaufen, und gießt ihn dann noch durch einen Geleebeutel, schüttet ihn dann wieder in den Kessel, welcher inzwischen gut ausgewaschen ward, und läßt den Saft eine halbe Stunde kochen. Dann mißt man ihn und giebt zu jedem Pint Saft ein Pfund Zucker und den Saft einer halben Citrone; dieses wird zehn Minuten rasch zusammengekocht.

Der Saft von Äpfeln, in flachen Geschirren gekocht, ohne das geringste Theilchen Zucker, macht das köstlichste, hell schimmernde Gelee. Rothe Äpfel geben dem Gelee die Farbe und Klarheit von Claret Wein, während das vom hellen Obst wie Bergstein aussieht. Den Cider, ohne vorherige Gährung, kocht man in großen, flachen, niedrigen Schalen zu Gelee.

Weintrauben-Gelee.

Man verdrückt die Beeren so, daß die Haut abgeht, giebt alles zusammen in einen Einmachetopf, und kocht es einige Minuten, bis der Saft ausfließt, dann gießt man es erst durch einen Durchschlag, darauf durch einen Beutel, und hält es dabei so warm als möglich, denn das Gelee wird steifer, wenn der Saft nicht zu sehr abkühlt, ehe er wieder in den Kessel kommt; einige Quittenkerne, mit den Beeren gleich zu Anfang gekocht, helfen auch zum Steifwerden des Saftes. Der Saft wird gemessen, und mit einem Pfund Hutzucker zu jedem Pint der Flüssig-

feit, wenigstens eine halbe Stunde gekocht. Man versucht ein wenig, und wenn es bald dick wird, nimmt man den Topf ab, und füllt das Gelee in Gläser.

Florida Orangen-Gelee.

Die gelbe Rinde von zwei Florida Orangen und zwei Citronen wird abgerieben, und der Saft in einen emailirten Einmachetopf gedrückt, mit dem Saft von noch zwei Orangen; alle Samenkerne werden herausgenommen. Zu der geriebenen Schale wird ein viertel Pfund Zucker gegeben, oder mehr, wenn die Früchte sehr sauer sind, und ein viertel Pint Wasser, diese Theile werden zusammen gekocht, bis sich ein ziemlich dicker Syrup bildet; inzwischen löst man zwei Unzen Gelatine in einem Quart warmen Wasser auf, es auf dem Feuer rührend, bis die Gelatine ganz zergangen ist, dann giebt man den Syrup dazu, seihet Alles durch, und läßt es abkühlen in kleinen, mit kaltem Wasser ausgespülten Formen.

Gelee von Wilden Aepfeln.

Die Aepfel sollten saftig und reif sein. Sie werden in vier Theile geschnitten, die schwarzen Flecke am Kerngehäuse herausgemacht, dann kocht man sie in einem Einmachetopfe mit einer Theetasse Wasser auf dem Grunde, um das Anbrennen zu verhüten; mehr Wasser wird zugegeben, wenn dieses verkocht. Wenn die Masse zu Brei gekocht ist, drückt man sie durch groben Flanell, und verfäbrt weiter, wie bei Johannisbeeren-Gelee.

Pfirsich-Gelee.

Die Pfirsiche werden geschält, ausgekernt, und zerschnitten; ein Viertel der inneren Kerne wird dazu gegeben. Sie werden in einem Topfe aufgesetzt, mit genug Wasser, um sie zu bedecken. Man rührt sie öfter um, bis sie gut gekocht sind, und läßt dann den Saft ablaufen. Zu jedem Pint des Saftes giebt man den Saft einer Citrone, dann mißt man wieder, und rechnet ein Pfund Zucker zu jedem Pint Flüssigkeit; der Zucker wird erst heiß gemacht, und dann in den Saft geschüttet, wenn dieser zwanzig Minuten gekocht hat; sobald er dann wieder aufkocht, nimmt man ihn vom Feuer.

Orangen-Syrup.

Die Orangen werden geschält, und der Saft wird herausgedrückt. Zu einem Pint Saft giebt man ein Pfund und dreiviertel Nutzucker. Zucker und Saft werden zusammen gekocht, bis sie rahmdick sind, man schäumt ab, und giebt die Flüssigkeit durch einen Flanell-Beutel. Dann läßt man den Syrup stehen, bis er kühl wird, giebt ihn in Flaschen und verkorkt ihn fest.

Citronen Syrup wird ebenso gemacht, nur werden die Citronen erst abgebrüht, bevor man den Saft ausdrückt, und es wird etwas mehr Zucker zugegeben.

Orangen - Marmelade.

Man rechnet Pfund auf Pfund. Die Hälfte der Orangen wird geschält und die Rinde in kleine Fäden geschnitten. Sie werden in drei verschiedenen Wassern gekocht, bis sie weich sind, und bei Seite gestellt. Von den andern Orangen wird die Schale abgerieben; man nimmt auch jedes Theilchen der dicken, weißen, inneren Rinde ab und wirft dies fort; dann werden die Orangen in Viertel getheilt und die Kerne herausgenommen. Man hackt oder schneidet sie in kleine Stücke, seihet sie und läßt allen Saft, der ohne Druck herauskommt, über den Zucker laufen, dann erhitzt man diesen und rührt, bis der Zucker sich aufgelöst hat; man giebt ein wenig Wasser dazu, wenn die Orangen nicht sehr saftig sind. Man kocht dies fünf bis sechs Minuten und schäumt es ab, giebt das früher Gekochte hinzu, kocht zehn Minuten, dann das Gehackte und die geriebene Schale, worauf man das Ganze noch zwanzig Minuten kocht. Nachdem sie erkaltet ist, füllt man die Marmelade in kleine Töpfe, die zuerst mit Papier oder Blasenhaut, dann mit in Wachs getunktem Zeug überbunden werden. Noch besser ist es, sie in Gläsern mit Patentdeckeln zu bewahren. Dicht auf den Fruchtbrei legt man Seidenpapier, in Brandy getaucht.

Citronen - Marmelade.

Wird gemacht, wie die von Orangen, doch giebt man ein und ein viertel Pfund Zucker auf ein Pfund der Frucht und gebraucht nur halb so viel geriebene Schale.

Rosinen. (Eine französische Marmelade.)

Dieses Recept ist besonders von Werth zu Zeiten, wenn das frische Obst rar ist. Man schält sechs gute große Kochäpfel und kocht sie auf mäßig heißem Ofen mit einem Weinglas voll Madeira-Wein und einem halben Pfund Zucker. Wenn sie gut gekocht sind, so giebt man zwei Pfund und ein halbes ausgekernte Rosinen dazu und läßt diese mit den Äpfeln und ein wenig Wasser weiter kochen; nur genug Wasser wird zugegeben, um das Anbrennen zu verhüten. Wenn sich Alles gut aufgelöst hat, preßt man es erst durch einen Durchschlag, dann durch ein Sieb. Man kann die Marmelade dann in kleine Formen gießen, wenn sie bald gebraucht werden soll, oder in kleine Töpfchen geben, woraus man später dünne Scheiben zur Verzierung von Backwerk schneidet, oder man kann sie sogleich auftragen mit süßem Rahm als Beigabe.

Erdbeeren - Jam. (Steifes Mus.)

Zu jedem Pfund guter, nicht zu reifer Beeren rechnet man dreiviertel Pfund Zucker. Man läßt sie in einem Einmachetopfe eine halbe Stunde lang gelinde kochen, bei vorsichtigem Rühren, damit die Beeren nicht breiig werden, dann giebt

man sie in luftdichte Gefäße. Die deutschen Frauen haben eine Art, Gelee und anderes Eingemachtes gut zu bedecken, welche sehr zu empfehlen ist. Man schneidet runde Deckel aus Schreibpapier, einen halben Zoll größer, als die Oeffnungen der Gläser, bestreicht die Innenseite des Papierdeckels mit nicht geschlagenem Eiweiß, bindet dies mit Bindfaden über die Gläser und das Eiweiß wird rasch eintrocknen und so der Inhalt vollständig verwahrt werden. Ein kleines rundes Stück Seidenpapier, in Brandy getaucht und gerade auf das leckere Mus gelegt, verhütet die Beschädigung durch Feuchtigkeit. Wenn auch das Papier von Schimmel überzogen ist, so findet man doch das Eingemachte darunter wohl erhalten und vom besten Geschmack.

Stachelbeeren-Mus. (Jam.)

Die Stachelbeeren sollen gepflückt werden, wenn sie eben anfangen, zu reifen. Die Stengel werden abgetrennt, dann die Beeren gewaschen und gewogen. Zu vier Pfund Beeren giebt man eine Theetasse voll Wasser, kocht, bis die Beeren weich sind, giebt dann vier Pfund Zucker dazu und kocht, bis die Beeren klar sind. Wenn sie gerade zu rechter Zeit gepflückt werden, so giebt das einen festen, bernsteinfarbigem "jam", viel schöner als der von reifen Beeren.

Pfirsiche und Birnen mit Brandy.

Vier Pfund Obst, vier Pfund Zucker, ein Pint vom besten weißen Brandy. Man macht von dem Zucker und Wasser genug, um ihn aufzulösen, einen Syrup, wenn dieser kocht, thut man das Obst hinein und läßt es fünf Minuten kochen. Dann nimmt man die Frucht behutsam heraus, läßt den Syrup wieder fünfzehn Minuten, oder bis er dick wird, kochen, gießt dann den Brandy zu und nimmt den Topf sogleich vom Feuer, schüttet den heißen Syrup über das Obst und verdeckt dieses fest. Wenn aus dem Obst, nachdem man es vom Feuer nahm, ein röthlicher Saft ausfließt, so läßt man diesen davon ablaufen, ehe man den klaren Syrup darüber gießt. Man hebt das Eingemachte in Gläsern auf. Pfirsiche und Birnen müssen geschält werden vor dem Einmachen. Pflaumen sollten eingegrüßt werden, und man hat wohl Acht zu geben, daß sie nicht aufplazen.

Simbeeren-Jam.

Zu fünf oder sechs Pfund frischen, rothen Simbeeren, die noch nicht zu reif sind, giebt man das gleiche Gewicht von dem feinsten, weißen Zucker. Das Ganze wird in einem Einmachetopf gut zerdrückt und mit einem Quart Johannisbeer-Saft, oder etwas weniger, gekocht, bis ein kleiner Löffel voll davon sogleich auf einem kalten Teller steif wird, dann giebt man den Fruchtbrei in kleine Töpfe, die

mit in Brandy getauchtem Papier, mit dickerem Papier darüber, fest zugedeckt werden. Man bewahrt diese an einem kühlen, trockenen und dunklen Platz.

Von Brombeeren und Erdbeeren wird jam in derselben Weise gemacht, aber ohne Johannisbeer-Saft.

Eine neue Art, Obst gut zu erhalten.

Es wird behauptet, daß Versuche gemacht wurden, Obst frisch zu erhalten, indem man es einfach in Steintöpfe legte und mit Baumwollwatte (cotton batting) fest bedeckte; nach Verlauf von zwei Jahren fand man das Obst noch in gutem Zustande. Die folgenden Anweisungen werden zu diesem Verfahren gegeben: Man gebraucht irdene Töpfe, Steingut oder anderes passendes Geschirr. Das Obst wird wie zum Einmachen in Gläsern vorbereitet; die Gefäße werden mit dem heißen Obst gefüllt und dann wird die Watte fest darüber gebunden. Man muß bedenken, daß alle Fäulniß von den unsichtbaren Lebewesen in der Luft herrührt. Das Kochen des Obstes zerstört diese, und sie können nicht durch die Baumwolle in die Töpfe kommen. So verwahrtes Obst hält sich eine unbestimmbare Zeit. Es war Tyndall, welcher bewies, daß die Microben der Luft nicht durch eine Lage Baumwolle dringen können.

Macedoines.

Man hängt in die Mitte einer Schale oder Form für Gelee eine Weintraube, Kirschen, Johannisbeeren in Träubchen, oder andere Beeren, Theile von Orangen, Ananas, oder mit Brandy eingemachtes Obst und schüttet das Gelee darüber, wenn es abgekühlt, aber nicht steif ist. Dies ist ein hübsches Arrangement. Mit etwas Geschicklichkeit kann man allerlei Früchte einbetten, eine nach der andern im Kreise, und immer etwas Gelee nachfüllen. Man darf aber das Gelee nicht wieder wärmen, sondern nur an einem warmen Orte halten, während die Schüssel oder Form auf Eis steht und die ersten Einlagen hart werden.

Obst in luftdicht verschlossenen Gläsern einzumachen.

(Canned Fruits.)

Beeren und alles reife, mürbe Obst erfordern nur wenig Kochen, nur so lange daß der Zucker eindringen kann. Man streut den Zucker darüber, läßt diesen mit dem Obst einige Stunden stehen und dann das Ganze brühheiß werden. Ein halbes oder dreiviertel Pfund Zucker zu einem Pfund Obst wird für hinreichend gehalten. Härtere Früchte, wie Birnen, Quitten und dergleichen müssen länger gekocht werden.

Bei dieser Art des Einmachens von Obst (oder Gemüsen) kommt es ganz besonders darauf an, die Gefäße luftdicht zu verschließen. Das Obst wird kochend heiß hineingegeben, die Gefäße bis zum Rande füllend und so die Luft austreibend.

Die Gläser werden in passender Nähe der heißen Frucht aufgestellt, in einer Blechschale mit kochendem Wasser auf dem Ofen. Sie werden erst in dem heißen Wasser gerollt und dann sogleich mit dem siedend heißen Obste gefüllt bis oben an den Rand; dann verschließt man sie rasch mit den Deckeln, die ebenfalls erhitzt sein sollten. Von Zeit zu Zeit schraubt man die Deckel noch fester darauf, da die Frucht beim Abkühlen zusammenschrumpft und auch das Glas sich zusammenzieht, so daß die Luft in das Innere eindringen kann. Die Gläser müssen vollständig luftdicht verschlossen sein und an einem dunklen, kühlen, trockenen Orte bewahrt werden.

Zu Obst sollte man immer Glasgeschirr gebrauchen und die Früchte müssen in einem weißglasierten Topfe, oder in einem von Granitwaare gekocht werden. Wenn man nur die gewöhnlichen Gläser mit weiter Oeffnung und Korken gebraucht, so muß man die Stöpsel erst heiß durchdämpfen, dann zu einer genau passenden Größe schneiden und mit einem hölzernen Schläger eintreiben. Zum Versiegeln macht man eine Mischung von einem Pfund Harz, einer und einer halben Unze Talg und drei Unzen Bienenwachs. Erst streicht man dies über die Rörke mit einem Pinsel, dann, wenn sie kühl werden, taucht man die verschlossene Oeffnung in die geschmolzene Masse. Hierauf stellt man die Gläser in eine

Schale mit kühlem Wasser. Man verwahrt sie in einem kühlen, dunklen und trockenen Keller. Nach einer Woche untersucht man, ob keine Fehler, Sprünge oder Anzeichen von Gährung zu sehen sind.

Die Gummiringe, welche man als Hülfe gebraucht bei dem Verschließen der Gläser, um die Luft von dem Obste fernzuhalten, sind zuweilen so spröde und trocken, daß sie sich fast nutzlos erweisen. Sie erhalten jedoch in der Regel ihre frühere Beschaffenheit wieder, wenn sie in Wasser mit Beilegung von etwas Ammonium gelegt werden. Das Verhältniß ist: ein Theil Ammonium und zwei Theile Wasser. Zuweilen genügen fünf Minuten, um die Elasticität wieder herzustellen, es kann aber auch eine halbe Stunde dazu erforderlich sein.

Pfirsiche luftdicht einzumachen.

Auf ein Pfund Pfirsiche rechnet man ein halbes Pfund Zucker. Zu sechs Pfund Zucker gießt man ein halbes Wasserglas voll Wasser, thut dann in einen Kessel eine Lage Zucker und eine Schicht Pfirsiche, abwechselnd, bis Beides aufgebraucht ist. Man bindet etwa acht reine Pfirsichblätter in ein sauberes Lappchen und kocht sie mit, versäumt aber nicht, sie vor dem Ausfüllen der Gläser herauszunehmen. Den Kessel stellt man auf den Ofen, aber nicht vorn auf das Feuer; man läßt Obst und Zucker so lange zusammenweichen, bis man etwas Flüssigkeit sehen kann, wenn man den Kessel auf die Seite kippt. Dann füllt man die Gläser, die man zuerst in kaltes Wasser gestellt hat, welches allmählig bis zum Kochen erhitzt ward, ja eine Zeit lang um sie her gekocht hat. So kann man erproben, ob das Glas gehörig gebrannt ist. Gläser mit Deckeln, die auf Gummiringe geschoben werden, sind zum luftdichten Einmachen am Besten, wenigstens für gewöhnliche Haushaltungen. Man bewahrt sie in kühlen Räumen oder Schränken auf, und wenn sie auch beim Ankauf etwas theurer kommen, so sind sie dafür auch viel besser und praktischer und können bei vorsichtiger Behandlung manches Jahr wieder benutzt werden.

Das so eingemachte Obst sollte von seinem Geschmack, reif, aber nicht weichlich sein, um allen Ansprüchen zu genügen.

Bei dem Schälen der Pfirsiche ist es gut, sie in kaltes Wasser zu werfen, damit sie nicht einen gelblichen Ueberzug erhalten.

Weintrauben luftdicht einzumachen.

Es ist ziemlich schwierig, dieses Obst gut einzumachen. Man befolge nachstehende Anweisungen und man wird nach Verlauf eines Jahres die Trauben noch frisch und zart finden.

Das Innere wird aus der Haut gedrückt, denn die Samenkerne sind nicht angenehm bei dem Eingemachten. Dann werden die Kerne mit ihrer Umhüllung

458 Obſt in luftdicht verſchloſſenen Gläſern einzumachen.

in einem Keſſel gekocht und in einem andern Gefäße ziemlich ſtark die zähen Häute. Wenn ſich die Samenkerne glatt und abgeſondert zeigen, ſo rührt man den Brei durch ein Sieb, dann giebt man die Häute, wenn ſie weich ſind, dazu mit dem Waſſer, worin ſie gekocht wurden, wenn dies nicht zu viel iſt. Zu einem Quartglaſe voll Mus nimmt man eine große Kaffeetaſſe voll Zucker, läßt dies dick einkochen und füllt es in die Gefäße wie angegeben.

Erdbeeren luftdicht eingemacht.

Nachdem die Beeren gut verleſen ſind, legt man ſo viele, als man gut in einen Einnachetopf bringen kann, auf eine große flache Schüſſel. Zu jedem Pfund Beeren giebt man dreiviertel Pfund Zucker, läßt dies zwei bis drei Stunden ſtehen, bis ſich Saft in der Schüſſel zeigt. Dieſen giebt man in den Keſſel, läßt ihn einmal aufkochen und giebt die Beeren dazu. Der Saft ſollte vorher abgeſchäumt werden. Wenn auch die Beeren gut aufgewallt ſind, giebt man Alles in warme Gläſer und verſiegelt dieſe, während der Inhalt noch heiß iſt.

Quitten luftdicht einzumachen.

Die Quitten ſchneidet man in Stücke, wie Aepfel zu Pie. Zu einem Quartglaſe voll Quitten nimmt man eine große Untertaſſe ein und ein halb mal voll Zucker und eine Kaffeetaſſe voll Waſſer. Zucker und Waſſer werden auf das Feuer geſetzt und wann dies kocht, giebt man die Quitten dazu. Die Gläſer mit ihrem Verſchluß hält man in Bereitschaft, indem man eine Schale mit kochendem Waſſer auf das Feuer ſtellt und wenn die Quitten hell und weich ſind, füllt man ſie mit dem Saft raſch in die Gläſer. Die Gläſer müſſen ſo voll ſein, daß der Syrup überläuft, und dann müſſen ſie raſch mit den Deckeln feſt verſchloſſen werden.

Ananas luftdicht einzumachen.

Für ſechs Pfund der Frucht, zum Einnachen hergerichtet, macht man einen Syrup von zwei und einem halben Pfund Zucker und faſt drei Pint Waſſer. Der Syrup wird fünf Minuten gekocht, abgeſchäumt und auch durchgeſeihet. Wenn Lezteres nothwendig erſcheint, dann giebt man das Obſt dazu und läßt dies zuſammen aufkochen, ſchüttet es in die erhitzten Gläſer und verſchließt ſie ſo ſchnell als möglich. Der beſte weiße Zucker ſollte gebraucht werden. Während die Gläſer abkühlen, ſchraubt man die Deckel von Zeit zu Zeit etwas feſter an. Die Ananas ſollten in Stücke von einer halben Dicke geſchnitten werden.

Obſtſaft luftdicht einzumachen.

Solcher Saft iſt ein ſehr guter Erſatz für Brandy und Wein, zum Gebrauch bei Puddings, Sauceen und dergleichen.

Sehr zu empfehlen ist das Einmachen des reinen Saftes in der Sommerzeit, so daß man ihn für solche Zwecke in Bereitschaft hat. Man wählt frisches, reifes Obst aus, drückt den Saft heraus und preßt diesen dann durch ein Flanelltuch. Zu jedem Pfund Saft giebt man ein Pfund weißen granulirten Zucker. Dies wird in einem weißglasirten Topfe aufgekocht und dann heiß in kleine Flaschen gegeben. Diese müssen dicht verkorkt und versiegelt werden, während der Saft noch ganz heiß ist. Dieser Saft hält sich lange Zeit, ebenso wie das auf diese Weise eingemachte Obst.

Tomatoes, luftdicht eingemacht.

Das Einmachen der Tomatoes ist ein ganz einfaches Verfahren. Kleine oder größere Mengen können zu jeder Zeit bereitet werden; es ist besser, sie in Gläsern zu bewahren, da sie in Blech oft einen Beigeschmack bekommen. Sehr reife Tomatoes sind am Besten für diesen Zweck. Sie werden erst in einer großen Schale mit kochendem Wasser übergossen. Dies löst die Haut, die dann leicht abgezogen werden kann, und die Tomatoes werden nun in einem Einmachetopf auf ein mäßig heißes Feuer gesetzt, ohne Zusatz von Wasser oder Gewürz, und langsam eine halbe Stunde gekocht. Dann giebt man sie kochend heiß in die Gläser und verschließt diese fest und dicht; die Gläser müssen bis obenhin aufgefüllt werden, um keinen Raum für Luft zu lassen und an einem kühlen, dunklen Platz bewahrt werden. So halten sich die Tomatoes zwei oder drei Jahre.

Grünes Mais luftdicht einzumachen.

Die Körner werden der Länge nach mit einem Messer gespalten, dann mit dem Messerrücken abgeschabt, so daß die Hülssen an den Kolben bleiben. Dann füllt man die Gläser voll mit dem abgeschnittenen Mais, wobei man dieses stark zusammendrückt mit dem dünnen Ende eines Kartoffelstampfers. Um ein Quart-Glas anzufüllen, gebraucht man zehn bis zwölf große Mais-Aehren. Wenn die Gläser voll sind, schraubt man den Deckel leicht darauf, nur mit dem Daumen und Zeigefinger, dann legt man ein Tuch auf den Boden eines Waschkessels, um die Gläser vor dem Zerbrechen zu schützen. Nun stellt oder legt man die Kannen hinein, bedeckt sie mit Zeug, und darauf werden wieder Gläser hineingethan. Wenn der Kessel auf diese Weise angefüllt ist, gießt man genug kaltes Wasser hinein, um die Gläser zu bedecken, stellt den Kessel auf das Feuer und sorgt, daß das Wasser drei Stunden lang ohne Aufhören im Kochen bleibt, denn gerade von dem nicht unterbrochenen Kochen hängt der Erfolg ab. Nachdem dies geschehen ist, wird der Kessel vom Feuer genommen, man läßt das Wasser abkühlen, nimmt die Gläser heraus und schraubt die Deckel fester an; nachdem die Gläser ganz kalt wurden, schraubt man die Deckel noch einmal fester. Jedes Glas wird dann in

braunes Papier gewickelt, um das Licht von dem Inhalte abzuschließen und dann in einem kühlen, trockenen Keller bewahrt. Man soll ja Acht geben, ob die Gummiringe nicht durch den Gebrauch verhärtet wurden; sie sollten alle zwei Jahre erneuert werden. Den Anfängern wäre zu rathen, daß sie nur neue Ringe gebrauchen sollen, denn sehr viel Obst und Gemüse verdirbt, weil die Ringe in mangelhaftem Zustande sind. Man beachte, daß die Gläser bei dem Einmachen des Mais nicht vor dem Anfüllen erhitzt oder eingewickelt werden, sondern einfach mit dem geschnittenen Mais angefüllt. Das Mais wird bei dem Kochen ziemlich bedeutend zusammenschrumpfen, die Gläser sollten aber nach dem Kochen verschlossen bleiben, bis man den Inhalt gebrauchen will.

Grüne Erbsen luftdicht einzumachen.

Die Gläser werden mit Erbsen gefüllt und gut geschüttelt, so daß sich die Erbsen dicht zusammenlegen, zusammendrücken darf man sie nicht. Dann gießt man die Gläser bis zum Ueberfließen voll kaltes Wasser; schraubt die Deckel so fest, wie es mit dem Daumen und Zeigefinger geschehen kann, und verfährt weiter, gerade wie bei dem Einmachen von Mais.

Grüne Bohnen werden geschnitten wie zum Kochen und ebenso eingemacht, ohne Zuthaten von Salz, Pfeffer oder Zucker.— Mary Currier Parsons.

Pflaumen, luftdicht eingemacht.

Auf jedes Pfund Pflaumen rechnet man ein viertel Pfund Zucker. Zucker und Pflaumen werden in abwechselnden Schichten in den Einmachetopf gelegt, wobei man mit einer großen Nadel in die Pflaumen sticht, damit sie nicht plazen. Man läßt dies erst ein oder zwei Stunden hinten auf dem Ofen stehen, dann setzt man die Pflaumen auf ein mäßig starkes Feuer und läßt sie aufkochen, schäumt sie ab und gießt sie sogleich in die Gläser. Mit dem Stiel eines silbernen Löffels fährt man an der Innenseite des Glases herum, um die Luftblasen zu brechen, dann schraubt man die Deckel fester auf die Gläser.

Mince Meat oder gehacktes Füllsel für Pie.

Dieses kann Jahre vor dem Gebrauch bereitet werden, wenn man es heiß, wie Obst, einfüllt und luftdicht verschließt, dann an einem kühlen, dunklen Platz verwahrt. Ein Quartglas enthält genug für zwei Pies von gewöhnlicher Größe, und so kann man "mince pies" mitten im Sommer ebenso wohl haben, als im Winter, und bei dem richtigen Verfahren wird man die Füllung ebenso frisch finden, wenn man die Gläser öffnet, als sie zur Zeit des Einmachens war.

Gefochter Cider, Luftdicht eingemacht.

Gefochter Cider war zu Großmutter's Zeiten unentbehrlich bei der Zubereitung von gutem Mince-Pie, dem er ein feines, kräftiges Aroma verlieh, welches kein anderer Bestandtheil ersetzen kann. Auch bei "fruit cake" ist er sehr gut zu gebrauchen; ein viertel Pint davon erhält den Kuchen saftig und frisch für eine lange Zeit. Gefochter Cider ist selten zu kaufen jetzt, aber Jeder kann ihn, mit wenig Mühe und Kosten, selbst bereiten. Man kocht fünf Quart süßen Cider in einem weißglazirten Topfe, bald nachdem der Cider gemacht wurde und ehe die Gährung eintritt. Man läßt dies langsam bis auf ein Quart einkochen, wobei man wohl Acht geben muß, daß er nicht anbrennt, gießt den Saft dann in Gläser, während er noch heiß ist und verdeckt diese fest und dicht, wie bei anderm Eingemachten; er ist zu jeder Jahreszeit fertig zum Gebrauch.

Kürbiß, Luftdicht eingemacht.

Kürbiß und Squasch, in Gläser eingemacht, sind viel besser zum Gebrauch, als die nach alter Weise getrockneten.

Nachdem man Kürbiß oder Squasch geschält hat, schneidet man sie in kleine Stücke, kocht sie in wenig Wasser, bis sie weich sind, ohne Zuthaten, stampft sie dann sehr fein mit dem Kartoffelstampfer. Die heißen Gläser werden damit aufgefüllt, gut verschlossen und an einem kühlen, dunklen Platz verwahrt.

Pfirsich-Mus.

Reife Pfirsiche werden geschält und in einem Einmachetopf mit wenig Wasser weich gekocht, dann durch einen Durchschlag getrieben und die Steine werden zurückbehalten. Zu jedem Quart Pfirsiche giebt man ein Pfund und ein halbes Zucker, und läßt dies langsam eine Stunde kochen, bei öfterem Umrühren, damit es nicht anbrennt. Dann giebt man es in Steintöpfe oder Gläser und hält diese an einem kühlen Ort.

Pfirsiche mit Zucker getrocknet.

Man schält gelbe Pfirsiche und schneidet sie in einem Stück von den Steinen. Zu sechs Pfund Obst rechnet man zwei Pfund Zucker, macht einen Syrup von dreiviertel Pfund Zucker und etwas Wasser; giebt die Pfirsiche, wenige auf einmal, hinein und läßt sie gelinde kochen, bis sie ganz klar von Ansehen sind. Man nimmt sie dann behutsam heraus, legt sie auf eine flache Schüssel und stellt sie zum Trocknen in die Sonne. Man bestreut sie auf allen Seiten mit Zucker, wenig zur Zeit; wenn Saft herausläuft, legt man die Pfirsiche auf trockene Schüsseln. Wenn sie ganz trocken sind, legt man sie lose in Gläser, mit Zucker zwischen die Schichten gesiebt.

Deutsche Kost.

Kleine Sammlung von beliebten und erprobten Recepten, zum Gebrauch in der Küche.

No. 1. Gute, einfache Fleischsuppe. — Drei bis vier Pfund mageres Rindfleisch von der Brust oder vom Schenkel werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt. Gerade vor dem Aufkochen wird die Brühe gut abgeschäumt und dann etwa zwei Stunden langsam weitergekocht. Nun feiht man sie durch, setzt sie dann wieder zu Feuer und giebt drei Eßlöffel voll Reis oder Perlgrauen dazu, einen Eßlöffel voll Salz nebst einer Sellerieknolle und einer Stange Borree. In einer Stunde wird dies weich sein.

No. 2. Fleischsuppe schnell zu verfertigen. — Für vier Personen schneidet man zwei Pfund schieres Fleisch in einige dicke Scheiben, klopft und hackt es mit einem Messer wie Carbonade, setzt es dann mit fünf bis sechs Teller voll Wasser auf das Feuer, schäumt die Brühe ab und thut dann zwei Schalotten, eine Petersilienwurzel, eine halbe Knolle Sellerie, einige Pfefferkörner und etwas Salz dazu, läßt alles eine halbe Stunde kochen und giebt es dann durch ein Sieb. Nun schwitzt man einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Löffel voll Butter, giebt die Fleischbrühe dazu, wie auch zwei Unzen Maccaroni oder Vermicelli und läßt dies noch acht Minuten kochen.

No. 3. Suppe von grünen Erbsen. — Ein Quart ausgeschälte grüne Erbsen setzt man mit zwei Quart Wasser auf das Feuer, giebt auch noch einige junge gelbe Rüben (carrots) und etwas Blumenkohl dazu, und ein Stück Lammfleisch oder Rindfleisch, ein Pfund und ein halbes schwer. Wenn die Gemüse weich sind, setzt man Schwammklöße an die Suppe, zubereitet wie folgt: In einer Pfanne läßt man zwei Eßlöffel voll Butter zergehen, rührt dann drei Löffel voll Mehl dazu. Während dies langsam brätet, giebt man nach und nach, unter beständigem Rühren, eine Tasse Milch hinzu. Wenn dies sich von der Pfanne ablöst, nimmt man es vom Ofen und läßt es erkalten; dann giebt man drei Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen ward, dazu, mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß, rührt es gut durch und setzt es dann löffelweise in die kochende Suppe. Nach acht bis zehn Minuten sind die Klöße gar. Sollte die Brühe zu sehr einkochen, so gießt man kochendes Wasser nach.

No. 4. Wiener Fleischknödel. — Ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch wird mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel, einer Zwiebel, etwas Petersilie und Citronenschale sehr fein verhackt, dann mit zwei Unzen zu Schaum gerührter Butter, vier Eiern, zwei Löffeln voll saurem Rahm, Pfeffer, Salz und einem geriebenen Wasserwecken oder zwei Zwiebäcken gut vermischt. Hieraus macht man kleine, runde Knödel, siedet diese in Fleischbrühe etwa für zehn Minuten, legt sie dann auf eine Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, übergießt sie mit heißer, geschmolzener Butter und bringt sie so zu Tische. Man kann dies auch als Klöße in Fleischsuppe kochen, dann aber ohne den Käse und die geschmolzene Butter.

No. 5. Zwiebelsuppe. — Kartoffeln, Carotten und sehr viel Zwiebel werden in Bouillon weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt und in die passirte Fleischbrühe gegeben. Die Suppe wird mit einer schönen weißen Sauce hellgefärbt.

No. 6. Feine Suppe. — Zwei Kohlhäuptchen, vier große Carotten, zwei weiße Rüben, vier Borree, zwei Zwiebeln, ein Stück geriebener roher Brustspeck (oder in kleine Würfel geschnitten), sechs große Kartoffeln, ein halber Sellerieknoten, eine halbe Büchse Champignons: alles dies wird in kleine Würfel geschnitten und in Bouillon mit einem halben Pfund feiner Gerste weichgekocht. Ein Glas Madeira und eine Messerspitze Paprika kommt nun in die passirte Bouillon. Diese Suppe kann auch erst nach dem Weichkochen der Gewürze durchgetrieben werden und wird dann mit feinblanchirtem Reis zur Tafel gegeben, nur muß darin Abfall von Wildgeflügel mitgekocht werden.

No. 7. Lammragout. — Die einzelnen Stücke Fleisch dämpft man in Butter, Zwiebeln und Gelberüben, giebt sodann Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Thymian, kleine Petersilie und Muskat dazu, dämpft alles zusammen, löscht dann mit Bouillon ab; in einer schönen weißen Sauce wird das Ragout dann noch weichgekocht.

No. 8. Gefüllte Kalbsbrust. — Hierzu muß man die Spizbrust nehmen, mit dem Blatt, welches man behutsam herauslöst, ohne die Haut zu verletzen. Diese Höhlung wird mit einer Füllung gestopft, wie nachher beschrieben; dann wird es zugebunden und im Ofen gebacken. Zur Füllung hackt man ein halbes Pfund Kalbfleisch mit zwei Unzen Ochsenmark oder Nierenfett, giebt eine Tasse voll geriebenes Weißbrot, drei Eier, etwas Muskatnuß und Salz dazu und vermischt alles gut.

No. 9. Hasenpfeffer. — Hierzu nimmt man gewöhnlich das Fleisch, welches man nicht zum Hasenbraten benutzen kann. Will man es indeß feiner haben, so hackt man den ganzen Hasen in feine Stücke und setzt ihn mit zwei Theilen Bouil-

Ion und einem Theil Essig zu Feuer. Statt der Bouillon kann man auch Wasser nehmen. Nachdem dies gut abgeschäumt ist, giebt man etwas Salz, ein Lorbeerblatt, einige Zwiebeln oder Schalotten, sechs schwarze Pfefferkörner und sechs Nelkenpfefferkörner und ein Stück Butter hinzu und läßt es damit kochen. Alsdann schwißt man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, läßt dies mit der Speise durchkochen und giebt auch noch eine Citronenscheibe nebst etwas gestoßenem Pfeffer dazu.

No. 10. Bairische Leberknödel.—Ein Pfund Kalbsleber wird abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben, dann kommen drei Wecken, eine Handvoll feines Mehl, sechs Eier, in Butter gedämpfte Zwiebeln, Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz dazu. Die Wecken werden zuerst in feine Stücke zertheilt und mit einem halben Quart kochender Milch ausgequellt. Nachdem dieselben die Milch aufgenommen, werden die geschlagenen Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, dann wird die durchgeseibte Leber und das Mehl dazu gegeben und gehörig verarbeitet; man muß genug Mehl nehmen, um die Klöße zusammenzuhalten. Man versucht einen der Klöße, indem man einen Löffel voll in siedendes Wasser setzt; hält dies nicht zusammen, so muß man mehr Mehl nehmen. Dann setzt man mit einem Blechlöffel die Masse in kochendes, gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin naßmachen, damit die handdicken Klöße sich leicht davon ablösen. Man läßt sie stark fünfzehn Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter oder Nierenfett geröstetem Weiß- oder Schwarzbrod an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

No. 11. Hamburger Schellfisch.—Von dem gut gereinigten Fisch schneidet man daumdicke Streifen ab, salzt diese und stellt sie eine Stunde beiseite. Alsdann bestreicht man eine Puddingform mit Butter, schichtet die Fischstücke nebst in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln hinein und bestreut jede Lage mit in Butter angedämpften Zwiebeln und ein wenig Pfeffer. Man übergießt die Speise mit einem halben Pint saurer Sahne, in welcher man drei Eier zerquirlt hat, und bäckt das sehr wohlschmeckende Gericht im Ofen eine gute halbe Stunde.

No. 12. Schmachthaste Verwerthung von Fischresten oder andern.—Reste von Fischen, Geflügel, Schwämmen und Trüffeln zc. werden in ganz kleine Stücke geschnitten, eine kräftige, sehr dicke, weiße Sauce mit Milch gelöst, Salz, Pfeffer, viel Muskatnuß und Citronensaft beigegeben. Die kleinen Stücke kommen in die Sauce, müssen darin aufkochen. Nun füllt man die Masse in kleine, mit Butter bestrichene Muscheln, giebt hierauf etwas geriebenen Käse (Parmesan) darüber und bäckt dies im Ofen.

No. 13. Geschmorte Gurken. — Man schält die Gurken, schneidet sie in dicke Scheiben, streut Salz, aber nicht zu viel, darüber, und läßt sie eine Stunde stehen. Dann läßt man kleine Würfel Speck gelbbraun braten, thut die Gurken mit dem Salzwasser hinein und giebt dann, nachdem sie weichgeschmort sind, einen Löffel Mehl, in etwas Essig klargerührt, daran. Nach Geschmack muß dann noch Salz und Essig hinzugethan werden.

No. 14. Pflückspargel. — Nachdem der Spargel grün aufgeschossen ist, aber ehe er sich verzweigt, bricht man etwa eine Hand lang der oberen Spitzen ab, theilt dies in kleine Stücke und kocht diese in Salzwasser weich, welches in kurzer Zeit geschehen ist. Darauf giebt man sie auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Nun bereitet man eine Sauce, indem man ein gutes Stück Butter mit etwas Mehl in einer Pfanne zerrührt und von der abgelassenen Brühe eine Tasse voll dazu giebt, nebst zwei Löffeln voll scharfem Weinessig und etwas Muskatblüthe, oder geriebene Muskatnuß. Die Spargel werden dann hineingeschüttet, und zuletzt werden die Dotter von zwei Eiern darangerührt, die erst mit etwas kaltem Wasser und dann mit einigen Löffeln voll der heißen Sauce gut verschlagen wurden.

No. 15. Kohlrabi. — Nachdem man den Kohlrabi geschält und den unteren harten Theil weggeschnitten hat, schneidet man ihn in fingerdicke Scheiben. Sind die Köpfe sehr groß, so schneidet man die Scheiben noch einmal durch, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich und läßt ihn auf einem Durchschlag ablaufen. Dann giebt man ein gutes Stück Butter in einen flachen Topf, thut einen halben Löffel voll Mehl hinein und schwitzet dies zusammen durch. Darauf rührt man nach Geschmack entweder Fleischbrühe oder Milch daran, genug, um den Kohlrabi reichlich zu bedecken, welcher dann damit kochen muß. Etwas Muskatnuß wird über die Speise gerieben.

No. 16. Gehackter brauner Kohl. — Nachdem man den Kohl verlesen und gewaschen hat, hackt man ihn ziemlich fein, giebt ihn in eine große Schale, gießt kochendes Wasser darüber, thut ihn in ein Sieb und drückt ihn fest wieder aus; dann hat man in einen Topf, worin er gekocht werden soll, kochendes Wasser mit dem dazu gehörigen Fett gegeben, schüttet den Kohl mit einigen Gewürznelken dazu und läßt ihn drei Stunden kochen, worauf noch einige Löffel voll Mehl mit Wasser klargemacht und daran gerührt werden.

No. 17. Schnellfertiger Sauerkohl. — Man schneidet von frischem, festen Kohl, so viel als man bedarf, recht fein, setzt ihn dann mit halb Wasser, halb Essig, Butter, Salz und einer Prise Kümmel zu Feuer. Wenn er gar und kurz genug eingekocht ist, so streut man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn nun und läßt ihn damit durchkochen.

No. 18. Sauerkraut. — Um Sauerkraut sehr wohlschmeckend zu kochen, drückt man das Kraut leicht aus (nur wenn es zu sauer ist, wird es in frischem Wasser ausgewaschen); man gießt so viel Fleischbrühe oder Wasser darauf, daß es damit bedeckt ist, fügt etwas Gänse- oder Schweinefett hinzu und läßt es wohlbedeckt, bei gelindem Feuer, oder besser im Ofen, drei bis vier Stunden langsam kochen. (Es erhöht die Schmackhaftigkeit, wenn ein Stück Schinken mit ihm zusammen gekocht wird.) Einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln schwitzet man in Butter, läßt sie aber nicht gelb werden, und thut sie an das Sauerkraut, während es kocht. Wenn das Kraut weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man es mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut es in einen Durchschlag, läßt es gut abtropfen, kocht die Brühe mit etwas Mehl zu einer dicken Sauce und vermischt diese mit dem Sauerkraut. Das Sauerkraut soll fastig, doch darf es nicht flüssig sein. — Frau Grethe Buschbauer, Germania, Milwaukee.

No. 19. Eingemachte grüne Bohnen. — Junge, grüne Bohnen werden gegen Ende des Sommers eingemacht, indem man sie fein schnippelt, mit Salz durchknetet und fest in Steintöpfe preßt. Man legt einen Teller mit einem Gewicht darüber, damit sie vom Salzwasser gut bedeckt bleiben. Will man sie im Winter gebrauchen, so giebt man eine genügende Menge in einem Topf mit viel Wasser zu Feuer. Wenn sie gar sind, läßt man in einem Durchschlag das Wasser davon ablaufen und schüttet die Bohnen dann in kaltes Wasser, welches man einige Male wechselt, bis sie nicht mehr sehr salzig sind, worauf sie wieder auf den Durchschlag kommen. Es wird dann eine Sauce gemacht von Butter, Mehl und Wasser, mit fein geschnittenen Zwiebeln und gehackter Petersilie darin. Die Bohnen werden dazu gethan und damit aufgekocht. Manche geben auch einige Handvoll trockene weiße, gekochte Bohnen dazu.

No. 20. Niedermaner Kartoffeln. — Rohe Kartoffeln werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, in Salzwasser gekocht und abgegossen. In eine Pfanne giebt man Butter, dann die Würfel und wenn diese gedämpft, gießt man mit Milch und Salz verquirlte Eier daran und läßt Alles gut anziehen.

No. 21. Petersilien-Kartoffeln. Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß; gekochte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, hinein, dann Petersilie daran.

No. 22. Zusammenstellung des Gewürzsalzes. — Eine schwache Unze Koriander, eine Unze Muskatnuß, eine viertel Unze Ingwer, eine Unze Piment, eine viertel Unze Fenchel, ein Achtel Kümmel, eine Unze Lorbeerblatt, eine Unze Majoran, eine Unze Basilicum, ein Achtel Wachholder, ein Achtel Paprica, zwei Unzen Weißpfeffer. Alles dies wird fein zusammen gestoßen.

THE GREAT STATE DINING ROOM.

No. 23. Estragon-Essenz. — Hundert Senfkörner, zwei Pfund Estragon, sechs Unzen Pfeffer, fünfzehn Unzen Kervel, zwölf Unzen Pimpernell, drei ein halb Unzen Fenchel, ein ein halb Unze Nelken, fünf und zwanzig Vorbeerblätter, acht Knoblauch, vier und zwanzig Charlotten-Zwiebeln, sechs Quart guter Essig, sechs Quart Wein; Tymian, Mayoran, eine halbe Unze Muskatblüthe, eine Unze Coriander. Nach einem Monat filtrirt.

No. 24. Reis mit Aepfeln. (Warm zu essen.) Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stuch Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimmt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man geschälte, ausgekernte und in Scheiben geschnittene Aepfel dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu dick und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Man kann auch ein Glas Weißwein dazu rühren. Zu einem Viertelpfund Reis sind sechs mittelmäßig große, nicht sehr saure Aepfel ein gutes Verhältniß. Man kann den Reis auch mit Tomatoes kochen; diese läßt man erst zur Hälfte weich werden und giebt dann den abgebrühten Reis dazu. Statt Zimmt giebt man dann Muskatnuß oder Pfeffer daran.

No. 25. Aepfel im Schlasroß. — Die Kerngehäuse der ungeschälten Aepfel werden mittels eines runden Ausstechers entfernt, eine dünne Lage Aepfel sollte jedoch an einem Ende bleiben; quer über die Schale des Apfels wird ein Einschnitt gemacht, um denselben später leichter theilen zu können. Die Aushöhlung wird angefüllt mit einer Masse von dreiviertel Pfund Butter, oder auch weniger, und Zucker, bis genügend dick. Ein Blech wird bestrichen, die Aepfel darauf gebacken; der Saft als Sauce. Das Mark wird aus der Schale gegessen.

No. 26. Rother Reismehl-Budding. — Ein halbes Quart Johannisbeeren- oder Himbeeren-saft, ein halbes Quart Rothwein, fünf Unzen Reismehl oder gröblich gekörntes Griesmehl und Zucker nach Geschmack. Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein mit kaltem Wasser ausgespültes Geschirr und stürze es, erkaltet, auf eine Schüssel. Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und dem nachfolgenden rothen Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, oder eine kalte Vanille-Sauce; diese besteht aus gekochter Milch mit Zucker und Vanille darin, und mit zwei gut verschlagenen Eiern abgerührt. Auch dicke Sahne mit Rothwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, wird öfters dazu gegeben. Dies ist für zehn Personen.

No. 27. Auf andere Art, rothe Grüge genannt. — Ein halbes Quart Saft, ein halbes Quart Wasser, beides gut gemessen, fünf Unzen Griesmehl,

Reismehl oder Sago, Zucker nach Geschmack; wird nach vorhergehender Angabe gekocht. Für zehn Personen.

No. 28. Rother Schaum-Pudding. Ein und ein achtel Quart Johannisbeeren- oder Kirschenaft, mit ungefähr eben so viel Rothwein oder Wasser vermischt, ein viertel Pfund Maisstärke, sechs bis neun Eiweiß, einige Stückchen Zimmt und Zucker nach Belieben. Nachdem die Flüssigkeit zum Kochen gebracht, wird die in etwas kaltem Wasser aufgelöste Stärke hinzugerührt und gut durchgekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschaum gut durch, läßt die Masse noch einmal aufkochen und schüttet sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform. Nach dem Erkalten wird der Pudding auf eine Schüssel gestürzt und mit Vanille-Sauce aufgetragen.

No. 29. Kalter Aepfelpudding.—Man schält ein und ein halbes Pfund gute Aepfel, reibt sie auf der Reibe, kocht die geriebene Aepfelmasse in einem viertel Quart Weißwein (es darf auch wohl Wasser mit etwas Citronensaft sein), einem halben Pfund Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und Zimmt; sobald es gekocht hat, rührt man ein viertel Pfund Stärkemehl mit Wasser eben und giebt es mit etwas Salz und noch einem Glas voll Wein oder Wasser unter beständigem Rühren zur übrigen Masse, die man darauf in eine steinerne Form schüttet, welche vorher mit kaltem Wasser ausgespült ward. Beim Anrichten füllt man die Form auf eine andere Schüssel. Eine kalte Rahmsauce wird dazu gegeben.

No. 30. Nachtschspeise.—Eine Form wird mit in Butter gebratenen Scheiben von Weißbrod ausgelegt; dann werden Aepfel in Butter, Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt geschwigt. Hierauf legt man abwechselnd eine Schicht Aepfel und eine Schicht Brod in die Form, so daß nach obenhin eine Brodschicht kommt, und backt das ganze ungefähr eine halbe Stunde im Backofen.

No. 31. Ein ausprobirter Semmelpudding. (Für einen großen Tisch.)—Abends weiche man zwölf richtige Semmelbrödchen, in Würfel geschnitten, mit einem und einem halben Quart Milch ein und gebe dazu noch ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund gut gewaschene Rosinen, geriebene Citronenschale, auch gestoßene Mandeln nach Geschmack (und Geldbeutel); stelle die verdeckte Schüssel kühl, so daß die Milch nicht säuert. Andern Tages gieße man ein viertel Pfund zerlassene gute Butter darüber, rühre Alles mit sechs bis acht Eidottern gut durch, und dann wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazugegeben. Die Masse wird nun in eine verdeckte Puddingform gethan und in einem Kessel mit kochendem Wasser zwei und eine halbe Stunde gekocht; der Deckel muß mit Bindfaden versichert sein, das Wasser darf nicht höher als zum Deckel steigen. Der Pudding kann warm oder kalt mit Weinsauce oder Obstsaft gegessen werden.

No. 32. Käskuchen.—Teig: Ein halbes Pfund Mehl, zwei Eier, ein viertel Pfund Butter, gut verarbeitet, etwas Salz. Zwei Köpfchen Rahmkäse werden durch ein Sieb gedrückt, ein viertel Pfund Zucker, acht Eigelb dazu, dann gut gerührt, ein viertel Pfund Mehl, dann nochmals rühren; zum Schluß ein halbes Pint süßen Rahm, den Schnee von acht Eiweiß dazu. Der ziemlich dünn ausgerollte Teig kommt in ein mit Butter bestrichenen Blech, dann wird die Masse eingefüllt.

No. 33. Deutscher Rahmkuchen. — Teig: Ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Pfund Butter mit zwei Eiern und Salz, gut arbeiten. Fülle: Ein viertel Pfund Butter leicht und schaumig gerührt, dann ein viertel Pfund Zucker und acht Eier (die Weißen zu Schnee), wieder rühren, und zum Schluß noch ein viertel Pfund Mehl und ein viertel Quart süßen Rahm.

No. 34. Gute Nudeln. (Portion für acht bis zehn Personen.) — Hierzu gehören acht bis zehn Eier, vier Eßlöffel voll Milch und soviel feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl giebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, giebt Eier und Milch hinein, rührt solches mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch oder auf ein Backbrett, und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zu einem glatten, ganz festen Teig. Je länger und steifer derselbe verarbeitet wird, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Theile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen über einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es mit einem Messer kreuzweise durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut, und läßt sie trocknen, doch kann man sie auch sogleich gebrauchen. Man kochte die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz weich, etwa eine halbe Stunde, schützte sie auf einen Durchschlag und gieße kochendes Wasser darüber. Dann richte man sie an und gebe gebräunte Butter, worin man geriebenes Weißbrod oder Crackerkrumen geröstet hat, darüber. Zu Fleischsuppe müssen sie recht fein geschnitten werden. Kalbsbraten und getrocknete, gefochte Pflaumen, oder auch Aepfelmus sind passende Beisagen.

No. 35. Deutsche Waffeln.—Dreiviertel Pfund feines Mehl, ein halbes Pfund gute, nicht salzige Butter, reichlich ein halbes Quart lauwarme Milch, sieben frische Eier, ein und ein halber Eßlöffel voll frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, ein Achtel Weinglas Arrak oder Rum, Muskatblüthe oder Citronenschale. Die Butter wird zu Rahm gerieben, dann werden nach und nach die

ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürz hinzugerührt; der Teig wird geschlagen, bis er Blasen wirft, der Brauntwein durchgemischt, und dies wird so hingestellt, daß es erst in drei bis vier Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gährt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht zu starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stückchen Butter, welches in ein Läppchen gebunden ist, oder mit einer Speckschwarte bestreicht. Dann giebt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten über das Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker. Anmerkung: Bei dem Ankauf eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man sechs Stück zugleich backen kann.

No. 36. Arme Ritter.—Zu einem Pint Milch schlägt man drei oder vier Eier, legt zehn Scheiben nicht zu frisches Brod hinein, und wenn die Milch hineingezogen ist, bratet man die Scheiben in Butter auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt und giebt etwas Gelee oder eine Obstsaucé. Sie werden warm gegessen.

No. 37. Apfel-Strudel.—Man macht eine Höhlung in die Mitte einer Schüssel voll Mehl und giebt in diese ein Ei und eine Kaffeetasse voll Wasser. Man mischt dies mit dem Mehl durch, wobei man zuerst ein Messer gebraucht, dann legt man den entstandenen Teig auf ein Backbrett und verarbeitet ihn tüchtig und längere Zeit mit den Händen, bis er die Dichtigkeit von Brodteig hat, worauf man ihn in einer bedeckten Schüssel bei Seite stellt. Alsdann schält man etwa zwei Quart gute, saftige Äpfel, entfernt die Kerngehäuse und schneidet die Äpfel in feine Stücke, wie zu Pie. Man bereitet auch eine große Tasse voll Korinthen, indem man sie gut abwäscht und dann trocknet. Eine Tasse voll Weißbrodkrumen wird nun in einem eigroßen Stück Butter gebraten und in der Pfanne zurückgesetzt. Ueber das Backbrett oder einen Tisch wird nun ein kleines Tischtuch gelegt, welches man mit Mehl bestreut; in die Mitte desselben legt man den Teig. Dieser wird nach allen Seiten hin gezogen, so eben und dünn als möglich, ohne daß man ihn dabei zerreißt. Jetzt werden die Äpfel darüber gestreut, so daß der Teig davon bedeckt ist, dann kommen die Korinthen und die Brodkrumen darauf, nebst einer großen Tasse voll Zucker; zuletzt wird noch gestoßener Zimmt oder geriebene Citronenschale darüber gestreut. Wenn Alles bereit ist, hebt man das Tischtuch an einer Seite auf und läßt den Teig sammt dem Inhalt zusammenrollen, drückt dann die Enden des Teiges fest an einander, legt die Rolle wie eine 8 zusammen, legt sie behutsam in eine Backpfanne und läßt sie eine halbe Stunde oder länger backen, worauf die Speise warm gegessen wird.

No. 38. Mark-Torte. — Ein viertel Pfund Mark schmilzt man und rührt es schaumig, giebt zwei ganze Eier und ein Eigelb dazu, eine kleine halbe Tasse Zucker, eine Prise Salz, eine halbe Tasse Milch und eine halbe Tasse Brodkrumen. Zwei geschälte Aepfel werden in kleine Würfel geschnitten und darunter gemischt. Sollten die Aepfel sauer sein, giebt man mehr Zucker dazu. Man würzt es mit Muskatnuß, Zimmt oder Citronenschale. Die Masse füllt man in einen hohen Pie-Teller, mit Pie-Kruste belegt und backt sie schön gelb.

No. 39. Sand-Torte. — Dreiviertel Pfund Butter rührt man mit einem Pfund Zucker, giebt sieben ganze Eier dazu und ein Pfund Stärkemehl, rührt Alles eine Stunde lang und backt es dann bei mäßiger Hitze und langsam gar.

No. 40. Blitzkuchen. — Man rührt ein halb Pfund Butter leicht und dann drei viertel Pfund Zucker mit acht ganzen Eiern und der Schale von einer ganzen Citrone so lange, bis die Masse dick ist, schlägt hierauf einen Schaum von vier Eiweiß, rührt dies Alles nebst einem viertel Pfund Mehl und einem Pfund Stärkemehl tüchtig unter einander, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenen und mit Krumen bestreutes Blech, giebt geschälte, gehackte Mandeln darauf und backt den Kuchen. Er wird recht dünn in die Pfanne gestrichen.

No. 41. Pfefferküsse. — In eine Schüssel nimmt man vier ganze Eier und rührt damit ein Pfund Zucker schaumig, giebt eine Messerspitze voll Zimmt und Nelken, eine Unze fein geschnittenes Citronat und ein Pfund feines Mehl dazu. Man nimmt die Masse auf das mit Mehl bestreute Backbrett, formt kleine Kügelchen davon, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreutes Blech und backt sie in mäßiger Hitze.

No. 42. Anis-Schnitten. — Man nimmt acht ganze Eier in eine Schüssel und rührt damit ein Pfund Zucker recht schaumig, giebt die fein geriebene Schale von einer halben Citrone, einen Eßlöffel voll Anis und ein Pfund feines Mehl dazu und rührt die Masse stark. Dann bestreicht man ein langes Blech mit Butter, läßt die Masse darauf laufen und backt sie schön gelb. Man schneidet das Anisbrot, so lange es noch warm ist, in Schnitten, legt es auf Bleche und röstet es gelb.

No. 43. Butterkuchen. — Auf zwei Pfund feines Mehl rechnet man ein halbes Pfund Butter, zwei ganze Eier, ein Pint lauwarme Milch, ein halbes Stück Preßhese, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Tasse voll gut gewaschene und getrocknete Korinthen und eine Tasse voll Zucker. Dies wird zum Aufgehen warm gestellt, dann einen Finger dick ausgerollt, in Pfannen gelegt und nachdem es noch einmal etwas aufgegangen ist, mit Butter bestrichen, mit Zucker, Zimmt und gehackten Mandeln bestreut, dann gar gebacken.

Schlußsatz. In der Küche sind unsere fünf Sinne ganz unentbehrlich, und helfen einander aus. Vor allen Dingen heißt es *sehen*, was man vor sich hat und appetitlich und schmackhaft bereiten soll; doch auch *hören* muß man das Kochen, sowie Dampfen, Brutzeln, Pfeifen, Zischen und Schmoren, um aus der Art des Geräusches urtheilen zu können, wie weit die Speisen, was zu thun ist. Die feinen *Geruchsnerven* besagen gar bald, ob im Topfe oder in der Pfanne Alles in Richtigkeit ist, ob die Nahrungsmittel frisch und von bester Beschaffenheit sind. Durch das *Gefühl* der Hand lernt man das richtige Salzen der Speisen, merkt man beim Umrühren derselben, ob sie dick oder dünn, seimig oder wässerig sind. Der fünfte Sinn endlich, der *Geschmack*, ist der maßgebendste, unentbehrlichste. Die besten Kochrecepte können ganz regelrecht ausgeführt werden, fehlt aber der eigene, feine Geschmack, um herauszufinden, was dem Ganzen mangelt, so ist es doch um die Erfolge unserer Kochkunst geschehen. Aber nur durch Uebung wird man Meister, und darum nicht verzagt, Ihr jungen Hausfrauen, muthig an's Werk, es wird gekrönt durch den Sieg!

Obst und Anderes zu färben.

Roth oder rosa Farbe.

Man legt zwei Cents werth Cochinille auf einen flachen Teller und zerdrückt sie mit einer Messerklinge, dann giebt man sie in eine Theetasse halb voll Alkohol, worin man es eine halbe Stunde stehen läßt. Dann filtrirt man es durch ein Stück feines Muslin. Es kann gleich gebraucht werden. Man verwahrt es in fest verkorktem Glase.

Erdbeeren- und Kronsbeeren-Saft macht eine hübsche Farbe für Zuckerguß und Confitüren.

Tiefrothe Farbe.

Zwanzig Gran Cochinille und fünfzehn Gran cream of tartar werden fein gestoßen und nebst einem Stück Alaun von der Größe eines Kirchkerns in einem viertel Pint weichen Wassers gelinde gekocht, eine halbe Stunde lang in einem irdenen Gefäß. Dann seiht man es durch Baumwollzeug und hält es fest verkorkt in einem Fläschchen. Wenn etwas Alkohol dazu gebraucht wird, so hält es sich lange Zeit.

Gelbe Farbe.

Man legt etwas Safran in ein irdenes Gefäß und gießt ein wenig kaltes, weiches Wasser darüber, womit man es stehen läßt, bis das Wasser hellgelb aussieht. Dann wird es durchgeseiht und ebenso viel Alkohol dazu gegeben. Um Obst gelb zu färben, kocht man es mit frischer Citronenschale in Wasser genug, daß es weich wird, dann nimmt man es heraus und legt es auf Schüsseln zum Abkühlen, bis zu weiterem beliebigen Gebrauch. Um Zuckerguß zu färben, drückt man aus der geriebenen Schale von Citronen oder Orangen, die man in einem Beutel von losem Zeug gelegt hat, ein wenig Saft auf den Zucker und vermischt ihn damit.

Grüne Farbe.

FrISChe Spinat- oder Rothrüben-Blätter werden in einem Marmormörser gestoßen. Wenn man die Farbe gleich gebrauchen will, so nimmt man etwas von dem grünen Schaum ab, der sich oben bildet und mischt es mit dem zu Färbenden. Will man ihn einige Tage bewahren, so kocht man eine Theetasse voll von dem

ausgepressten Saft mit einem erbsengroßen Stück Maun in einem Tiegel. Oder man giebt zu dem Saft reichlich Alkohol und verschließt ihn luftdicht in einer Flasche.

Zucker-Körner.

Diese werden gemacht, indem man weißen Stückzucker in einem Mörser stößt und ihn dann durch Siebe von verschiedener Feinheit schüttelt, so daß man Körner erhält von verschiedener Größe. Man gebraucht sie zum Verzieren von Kuchen.

Gefärbte Zucker-Körner.

Man vermengt etwas Farbestoff, wie Spinat-Extrakt, zubereitete Cochinille, flüssigen Carmin oder Indigo, rothe Schminke, Safran u. s. w. mit den eben beschriebenen Zuckerkörnern, bis jedes Korn gefärbt ist, dann legt man den Zucker auf ein Backblech und trocknet ihn an einer warmen Stelle. Man braucht dies zum Verzieren von Kuchen.

Caramel oder gebrannter Zucker.

Eine Theetasse voll Zucker und zwei Theelöffel voll Wasser werden in einem Kochgeräth auf das Feuer gesetzt; man rührt dies beständig auf, bis es eine ganz dunkle Farbe erhält, dann giebt man eine halbe Tasse voll Wasser dazu und eine Prise Salz, läßt es noch einige Minuten kochen und nachdem es erkaltet ist, gießt man es in Flaschen.

Dies dient zum Färben von Suppen, Bratensaucen und anderen Saucen.

Gelee zu läutern.

Eiweiß ist wohl die beste Substanz, die man zum Abklären von Gelee und andern Flüssigkeiten gebrauchen kann. Das Eiweiß ist fast reines Albumin und wenn dieses in trübe aussehende Flüssigkeit gegeben wird, die mit festen Substanzen gemischt ist, so gerinnt beim Kochen das Albumin flockenartig, die Unreinigkeiten mischen sich damit und es fällt entweder damit zu Boden, oder steigt mit dem Schaum in die Höhe, je nachdem sie schwer oder leicht sind.

Confect oder Buckergebackenes.

Um Confect zu machen, sollte der beste granulirte oder Hutzucker gebraucht werden und man sollte sich besonders hüten, den mit Glucose gemischten Zucker zu verwenden. Je nach der Art des Candy, den man bereiten will, wird der Zucker mehr oder weniger gekocht, und über diese verschiedenen Grade des Zuckerkochens sollte man gut unterrichtet sein, wenn man mit Erfolg zu arbeiten gedenkt.

Manches Mal ist es nothwendig, den Zucker erst zu läutern, den man zu Candy, Cream oder Syrup gebrauchen will. Das Verfahren dabei ist folgendes: Das Weiße von einem Ei wird mit einer Tasse voll kaltem Wasser recht gut verschlagen und dann in einen sauberen eisernen Kochtopf oder in ein neues starkes Blechgeschirr gegossen, dann thut man hinzu vier Pfund Zucker, gemischt mit einer Tasse voll warmem Wasser, setzt dies auf das Feuer und läßt es gelinde kochen, bis der Schaum aufsteigt. Dann setzt man den Topf zurück, nimmt das Obere von dem Syrup ab, stellt ihn dann wieder auf das Feuer, bis der Schaum in die Höhe kommt und schäumt ab. Dies wird wiederholt, bis sich kein Schaum mehr bildet.

Diese Anweisung bezieht sich auf braunen oder gelblichen Zucker; zu weichem, weißen Zucker genügt ein halbes Eiweiß und zu raffinirtem oder Hutzucker (Rübenzucker) ist ein Viertel genug.

Das Verhältniß von Zucker und Wasser ist in allen Fällen dasselbe. Hutzucker kann man zur Herstellung von Candy meistens ohne weiteres Abklären gebrauchen. Der braune oder gelbe Zucker wird zu Caramels, dunkelgefärbtem Kokosnuß-Candy, Taffy und den gezogenen Molasses-Candies im Allgemeinen gebraucht. Havanna ist der billigste weiße Zucker und nur eine Schattirung oder zwei heller als der braune. Conditior's A steht an Farbe und Beschaffenheit über dem Havanna. Es ist ein centrifugaler Zucker, das heißt, er wird nicht übergekocht, um ihn weißer zu machen, sondern wird mit Wasser befeuchtet und dann in Cylinder gethan, die sich rasch drehen. Was von nicht krySTALLisirtem Syrup oder Molasses darin ist, wird herausgewirbelt, und der Zucker zeigt sich fein und trocken.

Gußzucker oder gepulverter Zucker. Dies ist Hut- oder Stücken-Zucker, fein gestoßen. Der Zuckerguß (Icing) kann nur aus diesem Zucker gemacht werden; die Stücken Zucker werden fast so fein wie Mehl gemahlen oder zerstoßen.

Granulirter oder körniger Zucker. Dies ist der ziemlich grobkörnige Zucker, meistens recht klar und glänzend, welcher viel bei gefärbtem Confect und anderen, feineren Zuckerwaaren gebraucht wird. Dieser selbe Syrup kann zu fast allen Candies gebraucht werden und sollte so dick eingekocht werden, daß beim Eintauchen einer Gabel oder eines Splitters die Flüssigkeit am Ende derselben in einem Tröpfchen hängen bleibt und daß lange, seidenartige Fäden herabhängen, wenn die Gabel in die Luft gehalten wird. Der Syrup darf nie gerührt werden, während er heiß ist, sonst wird er körnig; wenn er zu weichen, französischen Candies bestimmt ist, setzt man ihn zurück zum Abkühlen und dann, wenn fast kalt, rührt man ihn rahmig. Zu harten, spröden Candies kocht man den Syrup, bis ein Tropfen davon, der in kaltes Wasser fällt, bei dem Reiben zerspringt und zerbricht.

Die Hände muß man bei der Bereitung des Candys mit Butter bestreichen, sonst klebt der Syrup daran. Auch das Kochgeräth, worin der Syrup gekocht wird, muß inwendig am Rande einige Zoll breit mit Butter bestrichen werden. Dies verhindert den Syrup am Ueberkochen, da er nicht höher steigt, als bis zu dem eingefetteten Rande. Wenn der gewöhnliche zerbrechliche Candy (broken candy) gemacht wird, so kann man das Körnigwerden des Syrops verhüten, wenn man einen Theelöffel voll Eßig oder Cream Tartar dazu giebt.

Die zum Candy gebrauchten Färbemittel müssen unschädlich sein; diejenigen, welche zum Färben von Obst und Zuckerwerk angegeben sind, eignen sich am Besten dazu. Essenzen und Extracte sollten bei Händlern mit Apothekerwaaren gekauft werden, nicht in den gewöhnlichen Verkaufsläden für Lebensmittel, da hier meistens die geringeren Sorten verkauft werden.

Französischer Cream-Candy.

Eine Tasse Wasser und vier Tassen voll weißer Zucker werden in einem glänzend sauberen Blechgeschirr auf den Ofen gesetzt, und man läßt dies zehn Minuten kochen, ohne zu rühren. Wenn es ziemlich dick aussieht, so erprobt man es durch Ablaufen des Syrops von einem Löffel. Wenn er Fäden zieht, setzt man das Geräth vom Ofen auf den Tisch. Man nimmt einen kleinen Löffel voll heraus, reibt dies gegen die Seiten einer Schale für Ruchenteig; wenn es rahmig wird und sich zwischen den Fingern zu einer Kugel rollen läßt, so gießt man das Ganze in die Schale. Wenn es kühl genug ist, daß man es an den Fingern vertragen kann, nimmt man die Schale auf den Schooß und rührt oder schlägt die Masse mit einem großen Löffel oder Puddingstock. Sie wird bald rahmig aussehen und so steif werden, daß man sie wie Brodteig mit den Händen verarbeiten muß. Sollte dies nicht rahmig genug sein, so muß man es wieder auf den Ofen setzen,

für eine oder zwei Minuten, oder so lange als nöthig, und wohl Acht geben, daß es nicht zu lange kocht. Den Extract giebt man zu, sobald es zu verkühlen anfängt.

Dies ist die Grundlage aller französischen Cream-Candies. Man kann ihn in Rollen formen und nachher in Scheiben zerlegen, oder auf Platten legen und in kleine Würfel verschneiden, oder in andere Figuren, die man bei französischem Candy findet. Eine hübsche Form ist diese: Man färbt einen Theil des Creams rosenroth und steckt einen Mandelkern in ein Stück, so groß wie eine Haselnuß, von der Seite hinein, so daß es aussieht, als ob der Kern die Schale sprengte. Wenn, bei dem Verarbeiten, der Cream kalt wird, so muß er wieder gewärmt werden. Verschiedene Punkte müssen bei der Verarbeitung dieses Creams beachtet werden. Wenn der gekochte Zucker kühl genug zum Schlagen ist, und dann rauh und körnig wird, so hat er zu lange gekocht, oder er wurde gerührt, während er noch heiß war. Wenn er nach einigem Schlagen nicht wie Schmalz oder dicker Rahm aussieht, sondern sandig und zuckerig wird, so zeigt das an, daß er vor dem Schlagen nicht kühl genug war.

Er ward nicht genug gekocht, wenn er beim Verarbeiten nicht steif wie Teig wird und wenn er an den Händen klebt. In diesem Falle setzt man ihn wieder zu Feuer, mit einer Unze heißem Wasser, läßt ihn ganz wenig kochen und probirt dann, wie vorher, mit kaltem Wasser. Nachdem er zum Erkühlen in die Schale gegeben ist, sollte er klar aussehen, wie Gelee. Geduld und Uebung machen auch hier den Meister.

Obst-Creams.

Zu dem obigen „Französischen Cream“ giebt man Rosinen, Corinthen, Feigen, ein wenig Citronat, gehackt und mit dem Cream wohl vermischt, während derselbe noch ganz warm ist, und formt dann Stangen, oder flache Kuchen, oder Vierecke davon.

Wallnuß-Creams.

Ein kleiner wallnußgroßer Ball wird aus dem „Französischen Cream“ geformt. Dann werden die zwei Hälften eines englischen Wallnußkernes, die man recht heil aus den Schalen genommen hat, in beide Seiten des kleinen Balles gedrückt. Man kann diesen Candy auch auf andere Art machen. Man setzt ein Stück „Französischen Cream“ in einer Tasse in eine Schale mit kochendem Wasser und schlägt den Cream, bis er recht dick wird; dann giebt man die Wallnußkerne dazu, einen nach dem andern, nimmt sie mit einer Gabel heraus und legt sie auf mit Butter bestrichenen Papier. Nachdem alle eingetunkt sind, giebt man sie nach und nach wieder herein, so daß sie einen zweiten Ueberzug von Candy bekommen. Man kann Vanille-Essenz zu dem Candy geben und zur Verschönerung etwas rothe Farbe.

Schocolade-Creams.

Man nimmt den „Französischen Cream“ und bildet kleine, kegelförmige Stücke daraus, die man zum Hartwerden auf Papier legt. Eine Tafel Schokolade wird geschmolzen, dadurch, daß man sie in den Ofen setzt. Sie soll nicht kochen, aber heiß bleiben. Man nimmt die kleinen, zugespitzten Stücke, eins nach dem andern, auf die Zinken einer Gabel, gießt die geschmolzene Schokolade mit einem Theelöffel darüber, und wenn sie gut damit überzogen sind, läßt man sie von der Gabel auf geöltes Papier gleiten.

Kokosnuß-Creams.

Man verarbeitet zwei Eßlöffel voll geriebene Kokosnuß mit halb so viel „Französischem Candy“, mengt sie mit der Hand zusammen, bis es gut vermischt ist. Man kann auch einen Tropfen Vanille-Extract dazu geben. Sollte die Mischung zu weich sein, um Bälle daraus zu formen, so giebt man noch Conditorzucker hinzu, macht Bälle von der Größe der Haselnüsse, tunkt sie zweimal ein, wie vorher angegeben, und giebt auch zu dem geschmolzenen „Französischen Cream“ etwas Vanille-Extract.

Bunte Creams.

Man bereitet nach Vorschrift „Französischen Cream“, theilt ihn in drei Theile; einen Theil läßt man weiß, den andern färbt man roth mit Cochinille Syrup, und den dritten Theil braun mit Schokolade, welches geschieht, indem man den Cream weich werden läßt und etwas feingeriebene Schokolade hineinrührt. Das Rothfärben geschieht durch Zugabe von etwas Cochinille-Syrup, während der Cream warm ist, und durch Zusammenschlagen der Theile. Aus dem weißen Cream werden kleine, flache Bälle geformt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt, dann noch etwas mehr flach gedrückt, bis sie etwa einen halben Zoll dick sind. Wenn sie sich nicht gut handhaben lassen, so taucht man die Hand in Alcohol. Der rothe Cream wird ebenso behandelt. Man legt ihn auf den weißen, dann den mit Schokolade, welcher auf den rothen Theil gelegt wird, worauf man Alles zusammenpreßt. Die Ecken werden abgeschnitten, so daß nette, viereckige Tafeln bleiben, die man dann in kleinere Streifen oder Würfel nach Belieben schneiden kann. Diese Arbeit sollte so rasch als möglich geschehen.

Himbeeren-Creams.

Man rührt genug Conditor-Zucker in eine Tasse voll Himbeeren-Jam, um eine teigartige Masse davon zu machen. Man rollt kleine Bälle in den Handflächen, dann setzt man einen Klumpen französischen Cream-Candy in einer Theetasse auf

den Ofen in einer Schale voll kochendem Wasser, und man rührt dies, bis es geschmolzen ist. Dann giebt man einige Tropfen Cochinille dazu, um es blaß-rosa zu färben, oder wenige Tropfen Himbeeren-saft, aber ja nicht zu viel, so daß es nicht hart werden kann. Dann taucht man die kleinen Bälle in den Zucker-Cream, zweimal, wie vorher angegeben, und läßt den Ueberzug hart werden.

Der geschmolzene Cream muß gerührt werden, sonst wird wieder klarer Syrup daraus.

Nuß-Creams.

Man hackt Mandeln, Hickory-Nüsse, Butternüsse und englische Wallnüsse ganz fein. Darauf macht man den „Französischen Cream“ und ehe man fallen Zucker zugiebt, während der Cream noch ganz weich ist, rührt man die Nüsse dazu, dann formt man daraus Bälle, Stangen oder Vierecke. Andere Nußarten können auch dazu genommen werden.

Worn- (Maple-) Zucker-Creams.

Maple-Zucker wird fein gerieben und dann so viel davon, als dem Geschmack zusagt, mit französischem Cream gemischt und in beliebige Formen gebracht. Auch die Wallnuß-Creams werden zuweilen mit Worn-Zucker gemacht, und sind besonders gut.

Stengel-Candy.

Ein Pfund granulirter Zucker, eine Tasse voll Wasser, eine viertel Tasse Essig oder eine halbe Tasse cream of tartar, ein kleiner Eßlöffel voll Glycerin. Vanille-, Rosen- oder Citronen-Extract wird dazu gegeben, aber nicht mitgekocht. Das Andere wird, ohne umzurühren, zwanzig Minuten gekocht, oder so lange bis ein wenig davon, in kaltes Wasser gegossen, gleich härtlich oder spröde wird. Gerade ehe man die Masse auf mit Fett bestrichene Platten gießt, kommt noch ein halber Theelöffel Soda dazu. Nachdem dies zum Kühlen aufgestrichen ward, werden zwei Theelöffel voll Extract darüber gethan. Wenn der Candy fast kalt ist, zieht man ihn, bis er sehr weiß wird. Nun zieht man ihn zu Stangen, wie man sie haben will und schneidet diese mit der Scheere ab, in feine Stengel oder in Formen wie kisses. Der Candy kann auch gefärbt werden. Siehe Obst u. s. w. zu färben.

Schokolade-Caramels.

Eine Tasse voll geriebene Schokolade, zwei Tassen voll brauner Zucker, eine Tasse voll westindischer Molasses, eine Tasse voll Milch oder Rahm, ein eigroßes Stück Butter; dies wird gekocht, bis es dick und beinahe bröcklich wird, bei beständigem Umrühren. Man giebt die Masse nun auf mit Butter bestrichene

Platten, und wenn sie anfängt, steif zu werden, theilt man sie durch nicht zu tiefe Einschnitte in kleine Vierecke, die man dann leicht auseinander brechen kann, wenn sie ganz erkaltet sind.

Ueberzuckerte Mandeln.

Dieses wirklich feine Confect wird sehr viel in Frankreich gemacht; es ist etwas beschwerlicher zu bereiten, als andere Arten, hat dafür aber auch seinen eigenen Wohlgeschmack. Eine Tasse voll Mandeln wird blanchirt, dann werden diese gut getrocknet. Man kocht eine Tasse Zucker mit einer viertel Tasse Wasser, bis dies Fäden zieht, dann werden die Mandeln hineingeworfen und man läßt sie braten, so zu sagen, in diesem Syrup, bei gelegentlichem Umrühren. Sie werden eine zarte, gelblich-branne Farbe annehmen, ehe der Syrup dunkler wird; dann darf man keinen Augenblick warten mit dem Abnehmen, sonst verlieren sie an feinem Geschmack. Man rührt sie während des Kaltwerdens, bis der Syrup wieder zu Zucker wird und etwas höherig die Mandeln umgiebt.

Dies sind überzuckerte Mandeln; sie werden abwechselnd mit den gesalzenen Mandeln sehr bei Dinern genossen, und Jeder wird sie delikate finden.

Pfeffermünz - Candy. (Drops.)

Eine Tasse voll fein gestoßener Zucker, eben angefeuchtet mit kochendem Wasser, und dann fünf Minuten gekocht, worauf man dies vom Feuer nimmt und ein erbsengroßes Stück cream of tartar dazu giebt, dieses gut einmischt und dann noch vier oder fünf Tropfen Pfeffermünz-Öl beifügt. Man schlägt die Mischung gut, bis sie weiß wird, dann läßt man sie in großen Tropfen auf weißes Papier fallen. Das Pfeffermünz-Öl und der cream of tartar muß abgemessen werden, während der Zucker kocht. Sollte der Syrup verzuckern, ehe man ihn alle zu den drops gebraucht hat, so stellt man ihn mit etwas Wasser wieder auf das Feuer und läßt ihn eine Minute oder zwei kochen.

Johannisbeer - Drops.

Statt Wasser nimmt man den Saft von Johannisbeeren, um eine kleine Menge Zucker anzufeuchten; dies läßt man, bei beständigem Rühren, in einem Topfe oder einer Schale heiß werden, aber ja nicht kochen. Dann wird noch etwas Zucker zugegeben und mit erhitzt. Nun läßt man von einem glatten Stock die Tropfen auf Papier fallen.

Citronen - Drops.

Zu einer Kaffeetasse voll feinem gepulverten Zucker giebt man eben genug Citronensaft, um den Zucker aufzulösen und kocht dies zu einem dicken Syrup, so daß es spröde wird, wenn man etwas davon in kaltes Wasser versucht. Dies läßt man in Tropfen auf mit Butter bestrichenes Papier fallen und setzt es bei Seite, bis es kühl und hart geworden ist.

Nuß-Molasses-Candy.

Bei der Bereitung von Molasses-Candy kann man Nußarten nach Belieben hineinmischen, wenn der Syrup dick wird und eben vom Feuer genommen werden soll. Dies wird auf mit Butter bestrichene Blechplatten geschüttet und in Vierecke leicht oben über eingeschnitten, ehe es zu kalt wird. Peanuts sollten vorher frisch geröstet und auf einem Siebe geschwenkt werden, damit sich die innere Haut davon trennt.

Zuckernuß-Candy.

Drei Pfund weißer Zucker, ein halbes Pint Wasser, ein halbes Pint Essig, ein viertel Pfund Butter, ein Pfund Hickorynußkerne. Zucker, Butter, Essig und Wasser werden in einem starken Topfe gekocht; wenn sich der Syrup verdickt, werden die Nußkerne zugegeben. Um den Candy zu erproben, nimmt man einen ganz kleinen Theil gerade aus der Mitte der kochenden Masse, wobei sie aber wenig gestört werden sollte. Dieses läßt man in kaltes Wasser gleiten und nimmt den Syrup ab, wenn der Probestheil gleich spröde wird. Der Candy wird auf mit Butter bestrichenen Blechplatten gegeben. Auch andere Nüsse können hierbei verwendet werden.

Kokosnuß-Candy.

Eine Kokosnuß, ein und ein halbes Pfund granulirter Zucker. Der Zucker wird mit der Milch der Kokosnuß langsam erhitzt, bis er geschmolzen ist. Dann läßt man dies fünf Minuten kochen; die geriebene Kokosnuß wird zugegeben und man kocht das Ganze bei beständigem, sorgfältigen Umrühren zehn Minuten länger, schüttet es dann auf eine Blechplatte und theilt es in viereckige Stücke. Dies wird erst nach zwei Tagen hart. Man kann auch präparirte Kokosnuß gebrauchen, wenn keine ganze Nüsse zu haben sind.

Butter-Scotsch.

Drei Tassen voll weißer Zucker, eine halbe Tasse Wasser, eine halbe Tasse Essig, ein Theelöffel halb voll Cream Tartar, ein Eßlöffel voll Butter und acht Tropfen Citronenextract. Dies wird ohne Rühren gekocht, bis es prasselt und bricht. Gerade ehe man es von dem Feuer nimmt, giebt man einen viertel Eßlöffel Soda dazu und schüttet es dann in Backpfannen, einen viertel Zoll dick. Kleine Würfel, einen Zoll im Quadrat, werden dann leicht eingekerbt.

Overton-Taffy oder Butter-Scotsch.

Zwei Tassen voll Zucker, zwei Tassen voll dunkler Molasses, eine Tasse voll kalte Butter, die geriebene Schale einer Citrone. Dies wird auf mäßig heißem Feuer gekocht, bis es beim Versuchen in kaltem Wasser erhärtet. Es wird dünn

auf mit Butter gut bestrichene Blechpfannen geschüttet und in einzöllige Quadrate durch leichtes Einkerbigen getheilt, ehe es erkaltet.

Maplezucker - Wallnüsse.

Das Weiße von einem Ei wird zu steifem Schnee geschlagen und genug feingepulverter Zucker hineingethan, um es hart wie Zuckerguß zu machen. Die Wallnußkerne, welche man möglichst heil aus den Schalen nehmen sollte, werden in einen Syrup getaucht, hergestellt aus zwei Eßlöffeln voll Maplezucker, der einige Minuten mit einem Eßlöffel voll Wasser gekocht ward; oder in diesem Verhältniß. Etwas von dem harten Zuckerguß wird zwischen die beiden Hälften der Wallnußkerne gepreßt, und dann läßt man dies ganz hart werden. Man kann auch Datteln auf diese Weise herrichten, ebenso Mandeln und englische Wallnüsse.

Popcorn - Candy. No. 1.

In einen eisernen Kessel werden ein Eßlöffel voll Butter, drei Eßlöffel voll Wasser und eine Tasse voll weißer Zucker zusammen gekocht, bis sich dies zu Candy bilden will; dann giebt man drei Quart gut geröstetes Popcorn dazu, rührt dies stark, damit sich der Zucker über die Maiskörner vertheilt, nimmt dann den Kessel ab und läßt den Inhalt etwas abkühlen, so wird jedes Korn separirt und mit Zucker überzogen sein. Man muß von Anfang an sich Mühe geben, das Verbrennen zu verhüten.

Mandeln, englische Walnüsse, überhaupt alle Nüsse sind vortrefflich auf diese Art bereitet.

Popcorn - Candy. No. 2.

Nachdem die Maiskörner geplatzt sind durch Rösten über dem Feuer, salzt man sie etwas, stellt sie bei Seite und hält sie warm, spritzt dann mit dem Schaumbesen eine Mischung darüber, bestehend aus einer Unze Gummi Arabicum, einem halben Pfund Zucker und zwei Quart Wasser, welches man zusammen einige Minuten kochte. Das Mais wird dann mit einem großen Löffel oder mit den Händen gut durchgerührt und dann mit den Händen zu großen Bällen geformt.

Popcorn - Bälle. No. 3.

Man nimmt die Körner von drei großen Maisähren, das sogenannte Reis-Popcorn ist das Beste. Nachdem sie durch Rösten über dem Feuer hübsch aufgeplatzt sind, schüttelt man die etwa noch ganzen Körner nach unten, und die aufgeplatzen weißen thut man in eine gut eingefettete Pfanne. Zum Candy nimmt man eine Tasse Molasses, eine Tasse hellbraunen oder weißen Zucker, einen Eßlöffel voll Essig. Dies wird gekocht, bis es in kaltem Wasser erhärtet. Die

Körner werden zugeschüttet, durch Rühren mit einem Löffel gut vermischt, dann mit der Hand zu Bällen geformt. Nichts von Extracten sollte zugegeben werden, da gerade in dem eigenthümlichen Geschmack des mit einander gemengten Mais, Salzes und Zuckers, oder Molasses, der besondere Vorzug dieser Waare besteht.

Hoarhound-Candy.

Zwei Unzen getrocknetes Hoarhound werden mit einem und einem halben Pint Wasser ungefähr eine halbe Stunde gekocht, dann wird das Wasser abgeseiht und mit drei und einem halben Pfund braunem Zucker wieder auf ein starkes Feuer gesetzt und gekocht, bis die Masse hart wird. Man gießt diese dann in flache, gut eingefettete Blechpfannen und kerbt sie mit einem Messer auf der Oberfläche ein, um sie in Stangen oder kleine Vierecke theilen zu können, nach dem Erkalten.

Jujube-Teig. (Paste.)

Zwei Tassen voll Zucker, ein viertel Pfund Gummi Arabicum, ein Pint Wasser, Citronen-Essenz und ein Gran Cochinille. Die Mischung läßt man stehen, bis das Gummi sich aufgelöst hat, auf einem warmen Platz des Ofens, dann stellt man sie mehr auf das Feuer und läßt sie kochen, bis sie dick ist. Man probirt mit kaltem Wasser. Der Candy sollte, wenn kalt, biegsam und geschmeidig sein. Man gießt ihn, einen achtel Zoll dick, in mit Butter bestrichene Blechpfannen; nach dem Erkalten legt man ihn in einer Rolle zusammen.

Verzuckerte Orangen.

Dieses feine Confect ist leicht herzustellen. Die Orangen werden geschält und in Viertel getheilt; ein Syrup wird gemacht im Verhältniß von einem Pfund Zucker zu einem Pint Wasser. Man läßt ihn kochen, bis er in kaltem Wasser hart wird, dann nimmt man ihn vom Feuer und taucht die Orangenviertel hinein, legt sie zum Abträufeln auf ein freies Sieb, welches über einer Schüssel steht, um den Syrup aufzufangen. Man läßt sie abtropfen, bis sie kühl sind und der Zucker daran sich verhärtet. Man reicht sie bei dem letzten Gange eines Diners. Anderes Obst kann auch so zubereitet werden.

Feigen - Candy.

Eine Tasse Zucker, eine drittel Tasse Wasser, ein viertel Theelöffel voll cream of tartar. Man läßt dies kochen, ohne es umzurühren, bis es eine Bernsteinfarbe hat; der cream of tartar wird dazu gegeben, gerade bevor man es von dem Feuer nimmt. Die Feigen werden gewaschen, aufgeschnitten und in Blechpfannen gelegt, dann wird der Candy darüber geschüttet. Oder man taucht sie auch in den Syrup tauchen, wie „Verzuckerte Orangen“.

Roley Poley-Candy.

Man nimmt ein halbes Pint Citronat, ein halbes Pint Rosinen, ein halbes Pfund Feigen, ein viertel Pfund abgeschälte Mandeln, ein Pint Erdnüsse (peanuts), ehe sie abgehülst sind; das Citronat wird entzwei geschnitten, die Rosinen werden ausgekernt, die Mandeln blanchirt und die Peanuts abgehülst; die Feigen schneidet man in kleine Stücke. Dann werden zwei Pfund Kaffee-Zucker mit Essig befeuchtet, ein Stück Butter von der Größe einer Wallnuß wird dazu gegeben und dies wird zusammen gekocht, bis es sich härtlich, aber noch nicht zerbrechlich und spröde zeigt. Die Masse wird dann mit einem Löffel sechs oder acht Mal durchgeschlagen und dann rührt man die Frucht und die Nüsse dazu. Nun gießt man Alles auf ein nasses Tuch, schlägt die Enden desselben wie bei einem Pudding zusammen, und durch Drehen und Verschlingen des Tuches giebt man der Masse die Form. Man läßt sie kalt werden und schneidet Stücke zum Essen ab, wie man sie haben will.

Molasses-Candy.

Man giebt in einen sechs Quart Kessel ein Quart West-Indischen Molasses, eine Tasse braunen Zucker und ein Stück Butter, die Größe eines halben Eies. Ueber einem gelinden Feuer läßt man es kochen bei öfterem Umrühren (um das Anbrennen zu verhindern), bis es anfängt, dick auszusehen. Man probirt es, indem man etwas davon in eine Tasse mit kaltem Wasser tropfen läßt. Wenn es geschwind hart wird, spröde und knusperig sich zerbröckelt, so ist es genügend gekocht. Dann giebt man einen halben Theelöffel voll Backsoda dazu, rührt es gut und gießt die Masse auf mit Butter bestrichene flache Bleche. Wenn der Candy genügend verkühlt ist, nimmt man ihn in die Hände, die man vorher mit Butter beschmiert hat und zieht ihn, klappt ihn zusammen u. s. w., bis der Candy eine weißlich-gelbe Farbe angenommen hat. Man kann ihn in Streifen schneiden, ihn rollen oder flechten.

Wenn man ihn mit Essenz würzen will, so tropft man dieselbe darauf, wenn er anfängt, kühl zu werden, und wenn er verarbeitet ist, so wird der ganze Candy danach schmecken

Erdbeeren-Conserve.

Man bereitet die Beeren vor wie zum Einmachen, giebt zu einem Pfund Beeren ein halbes Pfund Stückzucker. Des Abends streut man den Zucker über die Beeren und des Morgens setzt man sie in einem Kessel auf das Feuer und kocht sie, bis die Beeren klar sind. Man legt die Beeren auf Platten und stellt sie in die Sonne, bis sie trocken sind; nachdem rollt man sie in Zucker und verpackt sie in Krüge.

Pfirsich - Conserve.

Man schält die Pfirsiche, schneidet sie halb durch und entfernt die Steine. Man hat pulverisirten, weißen Zucker in Bereitschaft, rollt die Pfirsiche verschiedene Male in demselben, bis sie keinen Zucker mehr annehmen, giebt sie einzeln auf einen Teller, so daß die Steinhöhlung oben ist und daß der Saft nicht hinauslaufen kann und legt sie zum Trocknen in die Sonne. Am folgenden Morgen rollt man sie wieder in Zucker. Sobald der Saft in den Pfirsichen eingetrocknet ist, dreht man die andere Seite gegen die Sonne. Wenn sie völlig eingetrocknet sind, verpackt man sie in Glaskrügen, oder was noch viel besser ist, in Feigenkästen. Sie sind ein ausgezeichnetes Confect wie sie sind; doch wünscht man sie zum Tisch zu geben, so giebt man sie in ein Porzellangefäß, mit sehr wenig Wasser und dämpft sie einige Minuten.

Pfirsich - Leder.

Man dämpft Pfirsiche im Verhältniß von einem Pfund Obst zu einem viertel Pfund Zucker und verdrückt sie fein, während sie kochen, und wenn die Masse trocken genug ist, um in eine dünne Schicht auf einem Brett (mit Butter bestrichen) ausgebreitet zu werden, setzt man sie in die Sonne zum Trocknen. Wenn die Pfirsiche trocken sind, kann man sie wie Leder aufrollen, in ein Tuch wickeln und sie auf diese Art aufbewahren von einem Jahr zum andern. Schulkinder preisen es als eine willkommene Zugabe zu ihrem gewöhnlich aus Brod oder Biscuit bestehenden Mittagessen. Apfelf und Quittenleder wird in derselben Weise zubereitet, nur füge man da Essenz oder Gewürz dazu.

Kokosnuß - Caramel.

Zwei Tassen geriebene Kokosnuß, eine Tasse Zucker, zwei Eßlöffel voll Mehl und das Weiße von drei Eiern, steif geschlagen. Wenn es getrocknete Kokosnuß ist, weicht man sie ein in genügend Milch, um sie zu bedecken. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schaum, giebt allmählig Zucker, Kokosnuß und Mehl dazu. Indem man die Masse rollt, macht man mit den Fingern pyramidenförmige Plätzchen und legt sie auf ein Blech (mit Butter bestrichen), das mit Schreibpapier (auch bestrichen) bedeckt ist und backt sie bei mäßiger Hitze fünfzehn oder zwanzig Minuten. Sie sollten erkühlt sein, ehe man sie von dem Blech entfernt.

Getrocknetes, eingemachtes Obst.

Jegdwelche der Obstarten, die in Syrup eingemacht sind, können zu getrocknetem Obst verwandelt werden, indem man den Syrup davon ablaufen und sie auf dem Ofen langsam trocknen läßt, während der Zeit sie mit pulverisirtem Zucker bestreuend. Sie sollten jede paar Stunden gewendet und mit Zucker wieder bestreut werden.

Candies ohne Kochen.

Viele Candies werden ohne Kochen von Zuckerbäckern zubereitet, und das macht sie recht begehrt. Sie stehen auf gleichem Fuße mit den besten „Französischen Creams.“ Das Geheimniß liegt in dem Zucker, der dazu verwendet wird. Es ist der XXX pulverisirte oder Conditor-Zucker. Der gewöhnliche pulverisirte Zucker fühlt sich krümelig an, wenn man ihn zwischen Daumen und Fingern reibt, während der Conditor-Zucker fein wie Mehl sich anfühlt. Den folgenden Tag nach der Zubereitung mit diesem Zucker sind die Candies besser.

Französischer Vanille-Cream.

In eine Schüssel giebt man das Weiße von einem oder mehreren Eiern, oder so viele wie die Quantität erfordert, die man zubereiten will, und ebenso viel kaltes Wasser wie man Eiweiß hat, und rührt so viel XXX pulverisirten oder Conditor-Zucker dazu, daß man ihn steif genug hat, um mit den Fingern zu formen oder zu modelliren. Man giebt Vanille-Essenz dazu. Man formt es in Bälle, Würfel, Pyramiden 2c. und legt dieselben auf Teller oder auf Wachspapier und stellt sie beiseite zum Trocknen. Diesen Cream kann man ähnlich wie den französischen gekochten Cream verarbeiten.

Schocolade-Cream Drops.

Diese werden pyramidenförmig mit den Fingern modellirt aus dem ungekochten „Französischen Cream“, ähnlich wie das, welches man kocht. Nachdem man diese kleinen Bälle oder Pyramiden geformt hat, legt man sie auf Oelpapier bis zum nächsten Tag, um hart zu werden, oder man stellt sie Morgens her und läßt sie stehen bis zum Nachmittag. Dann schmilzt man Schocolade (die beste Conditor-) in einer Schüssel, die in einer andern, mit kochendem Wasser angefüllten, steht. Wenn die Schocolade geschmolzen ist und die Creams hart genug sind, daß man sie handhaben kann, nimmt man einen davon auf eine Gabel und giebt ihn in die geschmolzene Schocolade, rollt ihn darin, bis er gut bedeckt ist, läßt ihn von der Gabel auf Oel- oder Wachspapier gleiten und stellt die Creams auf die Seite zum Erhärten.

Obst- und Nuß-Creams.

Ausgezeichnete Abarten machen ausgesteinte Rosinen, Corinthen, Feigen und Citronat, fein gehackt, gemischt mit ungekochtem „Französischen Cream“, während er weich ist und ehe all der Zucker dazu kommt. Nüsse kann man auch mit dem Cream vermischen. Man rührt hinein gehackte Mandeln, Hickorynüsse, Butternüsse, oder englische Wallnüsse und formt dies zu Bällen, Stangen oder Würfeln. Man kann auch verschiedene Arten Nüsse zusammen mischen.

Orangen - Plätzchen. (Drops.)

Man reibt die Schale einer Orange und drückt den Saft heraus, doch müssen alle Samenkerne vorsichtig entfernt werden. In dieses giebt man eine Prise Weinstein säure (tartaric acid) und rührt soviel Confectzucker dazu, bis die Masse steif genug ist, um sie in kleine Kugeln zu formen. Dieses ist ein ausgezeichneter Candy. Dasselbe Verfahren wendet man auch bei Citronendrops an, gebraucht aber Citronen anstatt Orangen. Man färbt die Masse eine Idee mit gelb.

Kokosnuß - Creams.

Man bereitet ungekochten Cream vor, wie in den vorherigen Recepten. Während der Cream weich ist, giebt man frisch geriebene Kokosnuß dazu und genug Confectzucker, um es in Bälle formen zu können und diese rollt man nun in der frischgeriebenen Kokosnuß. Man kann diese rosa färben mittelst ein paar Tropfen Cochenillesyrup und auch braun, indem man ein paar Löffel voll Schokolade dazu giebt und dann sie wieder in geriebener Kokosnuß rollt. Man kann den Candy auch in einen flachen, dünnen Kuchen formen und ihn dann in Würfel oder Streifen schneiden. Mit diesem ungekochten Cream kann man alle Recepte gebrauchen, die für „Französischen Cream“ angegeben sind: englisch Wallnuß-Cream. buntfarbige Creams, 2c., 2c.

Kaffee, Thee und andere Getränke.

Kochendes Wasser ist das hauptsächlichste Erforderniß bei der Zubereitung einer guten Tasse Kaffee oder Thee, doch gewöhnlich sind die Hausfrauen sehr geneigt, diesen Punkt außer Acht zu lassen. Das Wasser darf nicht länger als drei bis vier Minuten kochen; jedes längere Kochen macht das Wasser zum Gebrauch für Kaffee oder Thee fast unverwendbar, da hiedurch fast alle seine natürlichen Eigenschaften sich verdünsten und nur eine geschmacklose Flüssigkeit, hauptsächlich aus Eisen und Kalk zusammengesetzt, zurückbleibt. Diese verdirbt auch die beste Sorte Kaffee und giebt dem Thee eine dunkle, todte Farbe, gerade das Gegentheil einer guten Theefarbe.

Wasser, das über Nacht im Kessel gestanden, soll niemals zum Frühstückskaffee oder Thee benutzt werden. Mag der Kaffee und Thee noch so gut sein, mehr als einmal gekochtes Wasser wird ihn verderben.

Kaffee und Thee als Heilmittel.

Der medizinische Gehalt dieser zwei Getränke ist bedeutend. Der Thee wird mit Erfolg gegen Entzündungskrankheiten und Kopfschmerzen angewandt. Dem Kaffee schreibt man einen großen Einfluß auf Nierenleiden und Gicht zu, und seinem Genuß verdankt man in Frankreich und der Schweiz das seltene Auftreten dieser Krankheiten daselbst. Beide, Thee wie Kaffee, steuern mächtig der furchtbaren Wirkung des Opiums und aller sonstigen betäubenden Getränke, jedoch übermäßig genossen und ohne nahrhafte Speisen dazu sind diese Getränke, wenigstens zeitweise, von weit unangenehmeren Folgen als sie der Genuß feuriger Spirituosen mit sich bringt. Im Allgemeinen jedoch werden nur sehr nervöse Personen oder schwache und verweichlichte Constitutionen vom mäßigen Genuß des Kaffees und Thees, bei sonstiger kräftiger Ernährung, besorgnißerregend angegriffen.

Kaffee.

Eine Tasse gemahlene Kaffeebohnen mit einem Ei und Theil der Schale wird mit einer halben Tasse kaltem Wasser vermischt, diese Mischung in die Kaffeemaschine oder einen Kaffeetopf gegeben und ein Quart kochendes Wasser darauf gegossen. Sowie die Mischung kochend in die Höhe fliegt, rührt man sie mit sil-

bernem Löffel oder silberner Gabel und drückt den gemahlenen Kaffee hinunter, kocht dann die Flüssigkeit zehn bis fünfzehn Minuten lang, gießt eine Tasse voll davon heraus und wieder hinein, stellt die Kanne hinten auf den Ofen oder Roß, wo der Kaffee, ohne zu kochen, warm bleibt, und läßt den Saß sich setzen. Der Kaffee wird heiß, mit gutem Rahm und Würfelzucker, servirt. Drei viertel Pfund Java, ein viertel Pfund Mokka ist die beste Mischung der Bohnen.

Wiener Kaffee.

Gleiche Theile Java und Mokka. Einen gehäuften Eßlöffel voll gemahlenen Kaffee rechnet man auf jede Person und noch zwei Löffel mehr, um das Getränk zu verstärken. Ein Ei wird mit dem gemahlenen Kaffee vermischt, dann gießt man die Hälfte des nöthigen kochenden Wassers darüber, läßt es schäumen, rührt und kocht den Kaffee fünf Minuten lang. Nun stellt man die Kanne fünf bis zehn Minuten weiter nach hinten, läßt sie da, doch ohne zu kochen, stehen und gießt die andere Hälfte Wasser daran. Auf ein Pint Rahm schlägt man ein Eiweiß, gießt diese Mischung mit dem Zucker in die Tasse und gießt den heißen Kaffee darüber.

Filtrirter oder passirter Kaffee.

Auf jede Person kommt ein großer Eßlöffel fein gemahlener Kaffee, und zu jedem Eßlöffel Mehl giebt man eine Tasse kochenden Wassers, dazu die Bohnen, zur Hälfte Java. Man läßt sich einen kleinen, eisernen Reif, dem Rande der Kanne anpassend, anfertigen und näht um diesen ein kleines Muslinnetz oder Säckchen. Der Muslin zu diesem Zwecke darf nicht zu dünn sein. Nun hängt man das Säckchen in die Kanne, gießt etwas kochendes Wasser hindurch, und wenn die Kanne etwas durchwärmt, kommt der Kaffee in das Säckchen und wird soviel kochendes Wasser als nöthig darüber gegossen, der Deckel geschlossen und nachdem alles Wasser passirt, der Muslin entfernt und der Kaffee zu Tisch gesandt. Diese Art der Zubereitung vermeidet das öftere Hin- und Hergießen des Kaffees aus einem Kessel in den andern, wodurch das Getränk nur kalt wird und durchaus nicht gewinnt. Das Wasser sollte nach und nach dem Kaffee zugegossen werden, so daß das Weichen von größerer Wirkung wird, und das Säckchen muß sehr sorgfältig genäht sein, damit kein Körnchen Kaffee durch die Näthe schlüpfen und die Flüssigkeit dick und trübe machen kann. Für diesen Zweck patentirte Kaffeekannen können aus jedem Haushaltungsgeschäft bezogen werden.

Eis-Kaffee.

Zum Frühstück schon bereitet man mehr Kaffee als gebraucht wird und macht diesen stärker, stellt ihn auf Eis und servirt mit Eisstückchen in jeder Tasse oder jedem Glas.

Ein Erjaß für den Rahm zum Kaffee.

Ein geschlagenes Eiweiß und ein Stückchen Butter; dann wird der Kaffee allmählig, unter beständigem Rühren, darüber gegossen. Diese Art Mischung läßt sich schwer von frischem Rahm unterscheiden. Oft giebt man nur ein Stückchen Butter in jede Tasse voll heißen Kaffee, anstatt des Rahmes.

Wie Thee zubereitet wird.

Auf zwei Theelöffel Thee giebt man eine große Tasse gekochtes Wasser. Der Theetopf wird ausgebrüht, die Theeblätter hineingegeben und etwa eine Tasse kochendes Wasser daraufgegossen, der Theetopf an eine Stelle des Ofens gestellt, wo der Inhalt sehr heiß bleibt, doch nicht kochen kann, und nun läßt man den Thee bis zwölf Minuten ziehen. Dann gießt man das übrige nöthige Quantum Wasser auf und sendet das Getränk heiß zum Tisch.

Die Benützung einer Porzellan-Theekanne ist jeder andern vorzuziehen, wenn jedoch aus Metall, so sollte dieses dünn und hell und rein sein; geradezu ein Unrecht ist es, die Kanne noch ferner zu benützen, nachdem das Zinn abgenützt und das Eisen frei wird, denn somit genießt man einen eisenhaltigen Thee.

Um den Thee zur Vollkommenheit herzustellen, muß das Wasser in der ersten Minute des Aufkochens über die Blätter gegossen werden. Wasser, das schon fünf Minuten gekocht oder überhaupt schon einmal gekocht worden, sollte unter keiner Bedingung benützt werden. Hat das Wasser noch nicht ganz oder hat es zu lange schon gekocht, so werden sich die Theeblätter nur zur Hälfte öffnen und der Thee mißrath. Das Wasser bleibt auf den Theeblättern etwa zehn bis fünfzehn Minuten.

Ein Chinese, von einem Koch darum befragt, gab Folgendes an: Trinke den Thee einfach, dunkel, ohne Milch und ohne Zucker. Theehändler und Theekenner thun es immer; auch Epikuräer und Chinesen thun es. Die Milch enthält Fibrin und Eiweißstoff oder anderes Zeug, und der Thee besitzt ein ziemliches Quantum Gerbstoff. Beides gemischt, giebt eine trübe Flüssigkeit. Das Trübe ist, wenn ich mich der Encyclopädia recht erinnere, Gerbstoff von Fibrin oder Leder. Lente also, die Milch zum Thee nehmen, trinken Stiefel und Schuhe, nur etwas verkleidet!

Eis-Thee.

Eis-Thee wird gegenwärtig, namentlich in den Sommermonaten, sehr häufig getrunken, natürlich ohne Milch genossen und auch der Zucker schadet nur dem feinen Aroma. Man bereitet dieses Getränk viel stärker als zu heißem Gebrauch und verwahrt es in Flaschen auf Eis. Schwarzer oder grüner Thee wird hierzu genommen, oder auch beide Arten gemischt.

Schocolade.

Auf eine halbe Tasse geriebene Chocolade kommt ein Pint Wasser, ein Pint Milch. Die Erste wird leicht in etwas kaltem Wasser geweicht, dann in das kochende Wasser gerührt, zwanzig Minuten gekocht und gerührt, die Milch dazu gegeben und noch zehn Minuten unter beständigem Rühren gekocht. Zucker nach Belieben. In Frankreich rechnet man zwei Tassen kochendes Wasser auf je eine mit Chocolade. Sowie das Wasser zu kochen anfängt, giebt man die Chocolade hinein, rührt fortwährend und wenn wieder kochend, kommen zwei Tassen gute Milch dazu, nochmals gekocht und wird die Chocolade dann mit einem Löffel Schlagrahm zu jeder Tasse servirt.

Cacao.

Sechs Eßlöffel Cacao auf jedes Pint Wasser und ebenso viel Milch; Zucker nach Belieben. Der Cacao wird in etwas kaltem Wasser glatt gerührt, sodann in ein Pint kochendes Wasser gegossen und zwanzig Minuten unter öfterem Rühren gekocht, die Milch beigegeben und die Masse nochmals gekocht etwa fünf Minuten lang. Die Süße der Chocolade richtet sich nach dem verschiedenen Geschmack, der Zucker wird also meist erst in die Tassen gegeben.

Buttermilch als Getränk.

Die Buttermilch, gewöhnlich gewissermaßen als Abfall betrachtet, ist in letzter Zeit in Mode gekommen, im Werthe gestiegen, nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als therapeutische Kraft und in einem vor kurzer Zeit in dem „Canada Lancet“ veröffentlichten Artikel wird ihr Werth und Gehalt hoch gepriesen. Buttermilch ist die Milch, welche den größten Theil ihres Fettgehalts verloren hat, sowie einen kleinen der Käsesäure, und durch Gährung sauer geworden ist. Langjährige Erfahrung hat bewiesen, daß diese Buttermilch als bester Verdauungsförderer betrachtet werden kann. Und sie ist auch in Wirklichkeit eine Verdauungsmilch, das ist eine Milch, theilweise bereits verdaut, da der geronnene Theil leicht und schaumig und nicht von der festen, unverdaulichen Masse ist, die ein Resultat der Wirkung gastrischen Saftes auf süße Kuhmilch ist. Dem Rouniß in ihrer Natur sehr ähnlich ist die Buttermilch, mit Ausnahme eben dieses einen Artikels, das angenehmste, erfrischendste und am leichtesten verdauliche der Milchproducte. Sie ist ein erwiesenes Abführmittel, welche Thatfache bei der Behandlung des Typhus nie außer Acht gelassen werden sollte, und kann auch gegen zur Gewohnheit gewordene Verstopfung mit Erfolg angewandt werden. Auch als harntreibendes Mittel wird sie oft gegen Nierenleiden verschrieben. Ihrer Säure wegen, verbunden mit den abführenden Eigenschaften, schreibt man der Butter-

milch einen allgemeinen Einfluß auf die Leber zu und gebraucht dieselbe oft auch in Fällen, wo gewöhnlich kalthaltiges Wasser und Milch eingenommen werden. Geradezu unschätzbar ist die Milch im Gebrauch gegen Harnruhr, entweder allein oder abwechselnd mit abgerahmter Milch genommen, und endlich in einigen Fällen von gastrischen Geschwüren und Magenkrebs ist diese Milch die einzige Nahrung, die der Patient überhaupt bei sich zu behalten im Stande ist. —

Medizinisches Journal.

Johannisbeeren-Wein No. 1.

Die Beeren müssen ganz reif sein. Man läßt, zerdrückt und passirt sie durch ein Sieb und giebt ein halbes Pint Wasser und nicht ganz ein Pfund Zucker auf ein Quart zerdrückter Früchte dazu. Nachdem dies gut gemischt ward, füllt man die Beeren oder vielmehr den Saft in eine reine Tonne oder ein kleines Fäßchen, läßt das Spundloch offen oder doch nur mit einem Stück Tüll oder sonstigem leichten Gewebe bedeckt. Einen Monat lang muß die Flüssigkeit gähren und wird dann in Flaschen gefüllt; auch kann vor dem Einfüllen noch etwas Brandy oder Schnaps hineingegeben werden.

Johannisbeer-Wein No. 2.

Auf jedes Quart Johannisbeersaft giebt man zwei Quart weiches Wasser und drei Pfund braunen Zucker. Die Mischung kommt in einen Krug oder ein offenes, kleines Fäßchen, bis die Gährung vorbei und der Saft klar, sodann wird er eingefüllt (in Flaschen) und fest verkorkt.—Long Island Recept.

Wein von Brombeeren No. 1.

Die Beeren werden mit kaltem Wasser übergossen, mit hölzernem Löffel gut zerdrückt, dann vierundzwanzig Stunden stehen gelassen, durchgeseiht und auf eine Gallone Fruchtsaft drei Pfund gewöhnlicher brauner Zucker zugegeben. Nun gießt man die Mischung in weithalsige Krüge oder Töpfe und schöpft mehrere Tage lang sorgfältig den aufgestiegenen Schaum ab, legt verschiedene Bogen braunen Papiers in die Flüssigkeit, läßt sie drei Tage darin und gießt die Mischung durch ein Sieb in das Fäßchen. Hierin bleibt der Wein bis März, wird dann nochmals filtrirt und in Flaschen gefüllt. Wenn diese Anweisungen sorgsam befolgt werden, erzielt man einen ausgezeichneten Wein.—Orange County Recept.

Brombeer-Wein No. 2.

Die reifen, vollen Beeren legt man in ein großes Gefäß von Holz oder Stein, mit Zapfen, gießt genug kochendes Wasser, um sie zu bedecken, darauf, und nach-

dem das Wasser wieder genügend abgekühlt, zerdrückt man alle Beeren; dann wird das Gefäß bedeckt und so lange fortgestellt bis die Beeren, in etwa drei bis vier Tagen, in die Höhe steigen. Nun gießt man den klaren Saft durch ein Sieb in ein anderes Gefäß, giebt ein Pfund Zucker auf jedes zehnte Quart Saft und rührt die Flüssigkeit gründlich, läßt sie dann zehn Tage im ersten Gefäß bedeckt stehen und filtrirt durch ein Selesäckchen oder Seiher. Vier Unzen Hausenblase werden zwölf Stunden lang in einem Pint Wein geweicht, bei schwachem Feuer gekocht, bis vollständig aufgelöst, und dann in eine Gallone Brombeersaft gegossen, nochmals zusammen aufgekocht und dann in das Gefäß zurückgegeben. Nach der Gährung, die einige Tage dauert, füllt man den Wein ab und legt ihn kalt. Der Wein kann auch von anderen Beeren in derselben Weise zubereitet werden.

Trauben-Wein.

Nachdem die Trauben zermalmt und durch ein Tuch getrieben worden, giebt man die Haut derselben in einen Topf mit kaum Wasser genug, sie zu bedecken, und gießt den so erhaltenen Saft zu dem ersten. Auf eine Gallone Saft kommen drei Pfund Zucker. Die Flüssigkeit bleibt in offenem Gefäß, höchstens mit einem Tuche bedeckt, stehen zum Gähren, etwa fünf bis sieben Tage, und wird jeden Tag das Emporsteigende abgeschäumt. Nun kommt der Saft vierundzwanzig Stunden in ein offenes Fäßchen, dieses wird dann zugespundet und das Spundloch mit Lehm luftdicht verschlossen. Der Wein bleibt in diesem Gefäß bis März, wird dann abgelassen und in Flaschen aufbewahrt.

Wein von Florida-Orangen.

Die Orangen werden feucht abgerieben, die äußere, gelbe Schale sehr dünn abgeschält, der Saft ausgepreßt und durch ein Haarsieb getrieben; nachdem der Saft gemessen, giebt man auf jede Gallone drei Pfund kernigen Zucker, ein Eiweiß sammt Eierschale und ein drittel Gallone kaltes Wasser. Zucker, Eiweiß und die fein gestoßene Schale, sowie das Wasser stellt man auf's Feuer und rührt die Mischung alle zwei Minuten, bis das Eiweiß anfängt, hart zu werden, kocht dann den Syrup, bis er unter dem Eierschaum, der sich an der Oberfläche ansammeln wird, hell und klar scheint, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch, gießt sie über die Orangeschalen und läßt Alles über Nacht stehen. Am nächsten Tag gießt man den Orangensaft dazu und läßt wieder über eine Nacht stehen. Am dritten Tage endlich kommt die Mischung in ein festes Fäßchen mit einem cake gepreßter Hefe auf etwa zehn Gallonen Wein; der Spundzapfen wird eher eingeschlagen als der Wein aufgehört hat zu gähren; das zischende Geräusch dauert so lange fort als die Gährung in Arbeit. Nachdem nun die Gährung

vorbei, der Spundzapfen eingerieben, bleibt der Wein neun Monate liegen, ehe er in Flaschen gefüllt werden darf und drei Monate nach dem Abziehen ist er zu gebrauchen. Ein Glas Brandy auf jede Gallone Wein, nach der Gährung hinzugegeben, wird gewöhnlich als große Verbesserung betrachtet.

Zu bestimmten Zeiten im Jahre sind die Florida-Orangen, in Kisten gekauft, äußerst billig, und kann also dieser Wein mit nur geringen Ausgaben hergestellt werden.

Meth oder Honigwein.

Dies ist ein sehr altes und volkstümliches Getränk im nördlichen Europa. Zu neuem, durchgetriebenem Honig giebt man etwas Quellwasser und ein ganzes Ei, kocht diesen Saft bis das Ei oben auf der Flüssigkeit schwimmt, dann treibt man den Saft nochmals durch ein Tuch und füllt ihn in ein Fäßchen. Auf je fünfzehn Gallonen Wein kommen zwei Unzen weißer Jamaica-Zugwer (pulverisirt), eine Unze Nelken, eine Unze Muskatblüthe, ein und eine halbe Unze Zimmt, und man bindet all diese Gewürze in ein kleines Muslinsäckchen. Die Gährung wird durch Hefezugabe beschleunigt, und wenn genügend gegohren, schließt man das Spundloch — zieht den Meth in sechs Wochen ab.

Eine andere Art Meth. Man kocht die Scheiben, aus welchen der Honig gezogen worden, mit genügend Wasser, um einen noch süßen Saft zu erhalten, läßt denselben mit Hefe gähren und vollendet die Zubereitung des Meth nach vorangegangnem Recept.

Meth = Sekt wird durch Beifügung einer Handvoll Hopfen und genügend Brandy zu dem Honigscheibensaft hergestellt.

Wein aus schwarzen Johannisbeeren.

Vier Quart Whisky, vier Quart schwarzer Traubchen, vier Pfund braunen oder weißen Zucker, ein Eßlöffel Nelken, ein Eßlöffel Zimmt. Die Beeren werden zerdrückt und mit dem Schnaps und Gewürz drei Wochen lang stehen gelassen, sodann durch ein Tuch getrieben, der Zucker beigegeben, nochmals drei Wochen lang weggestellt, wieder durchgetrieben und dann in Flaschen gefüllt.

Wein von Rosinen.

Zwei Pfund Rosinen, entfernt und gehackt, eine Citrone, ein Pfund weißer Zucker und etwa zwei Gallonen kochendes Wasser. Diese Mischung wird in einem Krug oder Topf aus Steingut während sechs oder acht Tagen täglich gerührt, dann durchgetrieben, abgezogen und etwa zehn Tage lang an kaltem Ort aufbewahrt. Der Wein ist dann zum Gebrauch fertig.

Kirschen - Bounce.

Eine Gallone wilder Kirschen bedeckt man ganz mit Whisky, läßt die Früchte so zwei bis drei Wochen stehen und gießt dann den Saft ab. Die Kirschen werden, ohne die Steine zu brechen, zerdrückt, durch ein Geleesäckchen getrieben und dieser Saft mit dem ersten Saft vermischt. Nun wird ein Syrup, aus einem halben Pint Wasser und einem Pfund Zucker auf jedes zweite Quart Saft, bereitet, die beiden Mischungen gut zusammen verrührt, in Flaschen gefüllt und fest verkorkt. Die gewöhnliche Art Zubereitung von Kirschen-Bounce ist das einfache Zusammengeben des Whisky und der Kirschen, von welchen der Saft nach Belieben benützt wird.

Stärkendes Mittel von Brombeeren.

Die Beeren werden warm zerdrückt; auf ein Pint Saft giebt man ein Pfund weißen Zucker, eine halbe Unze feinen Zimmt, eine viertel Unze Muskatblüthe, zwei Theelöffel Nelken. Diese Mischung wird eine Viertelstunde gekocht, dann der Syrup durchgetrieben und auf jedes Pint Saft ein Glas Franzbranntwein zugegeben. Zwei bis drei Dosen von je einem Eßlöffel voll oder noch weniger lindern jede leichte Diarrhoe. Ist jedoch der Anfall ein heftiger, so giebt man nach jeder Entleerung einen Eßlöffel voll, bis das Leiden gehoben. Dieses Mittel wirkt auch gegen die Ruhr, ist angenehm und leicht zu nehmen und ebenso ausgezeichnet für zahnende Kinder.

Hopfen - Bier.

Fünf Quart Wasser, sechs Unzen Hopfen werden drei Stunden lang gekocht, der Saft durchgetrieben, dann noch fünf Quart Wasser, vier Unzen feine Ingwerwurzeln dazugegeben, nochmals zwanzig Minuten gekocht, wieder durchgetrieben und dann mit vier Pfund Zucker vermischt. Noch so lange die Flüssigkeit lauwarm, giebt man ein Pint Hefe hinein, läßt sie gähren und schon nach vierundzwanzig Stunden kann man das Bier in Flaschen füllen.

Ingwer - Bier.

In einen Kessel giebt man zwei Unzen pulverisirte Ingwerwurzel, zwei große Citronen, eine halbe Unze Weinsteinrahm (cream of tartar), zwei Pfund zerstückten Zucker (vom Hut) und zwei Gallonen weiches, kochendes Wasser. Die Mischung wird auf schwachem Feuer eine halbe Stunde lang leicht gekocht und nachdem der Saft fast wieder erkaltet, rührt man einen Eßlöffel der besten Hefe hinein. Nach der Gährung, die etwa vierundzwanzig Stunden nimmt, kann das Bier zu sofortigem Gebrauch in Flaschen gefüllt werden.

Sprossen-Bier. (Spruce.)

Auf eine Gallone Wasser kommt eine Unze Hopfen und ein Löffel Ingwer. Wenn diese Mischung gut gekocht, treibt man sie durch ein Sieb oder Tuch, giebt ein Pint Molasses, oder ein Pfund braunen Zucker bei und eine halbe Unze oder weniger Sprosseneffenz dazu; wenn dies erkaltet und noch eine Theetasse voll Hefe beigelegt ist, kommt die Masse in ein reines, festes Fäßchen, gährt darin zwei bis drei Tage und wird dann in Flaschen gefüllt. Die Stängelschen der Fichtensprossen können auch anstatt der Effenz mitgekocht werden.

Römischer Punsch No. 1.

Auf zwei Pfund Zucker reibt man je das Gelbe von vier Citronen und zwei Orangen, preßt den Saft der Früchte aus, bedeckt denselben und läßt ihn für den folgenden Tag stehen. Nun giebt man den Saft durch ein Sieb, mischt den Zucker hinein, dann noch eine Flasche Champagner und acht steifgeschlagene Eiweiß. Der Punsch kann gefroren gegeben werden oder auch nicht; zu diesem Zwecke gebraucht man im Winter Schnee anstatt Eis.

Römischer Punsch No. 2.

Man bereitet zwei Quart Limonade, reich mit Citronenfruchtsaft und einem Eßlöffel Citronenextract; diese wird gefroren und gerade vor dem Auftragen auf jedes Quart Gefrorenes ein halbes Pint Brandy und ebenso viel Jamaica-Rum gegeben. Die Zuthaten werden gut darunter gemischt, dann das Getränk in hohen Gläsern servirt und man hat das sogenannte Semi- oder Halbeis. Gewöhnlich wird es bei Dinern als "coup de milieu" gegeben.

Ein köstlicher Lefterbissen.

Zwei Quart frischer Milch werden auf dem Ofen bis etwa zur Blutwärme gewärmt, man gießt sie in eine Glas- oder Porzellanschale, rührt zwei Eßlöffel von Große & Blackwell's präparirter Renette, zwei Eßlöffel feinen Hutzucker und ein kleines Weinglas voll leichten Brandy hinein. Dies Gericht wird kalt, mit Zucker und reichem Rahm verspeist; auch kann nur die Hälfte der Mischung bereitet werden.

Himbeer-Schrub.

Ein Quart Himbeersaft, ein halbes Pfund Hutzucker, ein Pint Jamaica-Rum, oder halb Rum, halb Brandy. Gut gemischt und zum Gebrauch in Flaschen gefüllt.

Sassafras-Meth.

Zwei Quart kochendes Wasser werden allmählig mit drei und einem halben Pfund braunen Zucker, einem Pint und einem halben guten westindischen Molasses und einem viertel Pfund Weinstein säure vermischt. Dies wird gut gerührt und wenn erkaltet, durch ein Sieb oder Tuch in einen Tiegel getrieben und ein Theelöffel Sassafras-Essenz beigegeben. Nun füllt man die Mischung in Flaschen (etwa sechs werden davon gefüllt), verschließt diese fest und verwahrt sie an kaltem Ort, und schon am darauffolgenden Tage kann das Getränk gebraucht werden. In einem Behälter daneben hält man ein viertel Pfund kohlensäure Soda, um es mit dem Meth zu gebrauchen. Die Zubereitung eines Sassafras-Meth-Trankes geschieht folgend: Man giebt einen Eßlöffel Meth in ein Glas halb mit Eiswasser gefüllt, rührt einen Theelöffel Soda hinein und die Flüssigkeit schäumt sofort bis zum Rande.

Sassafras-Meth ist ein billiges, gesundes und angenehmes Getränk in den heißen Monaten. Sassafras-Essenz, kohlensaurer Weinstein (tartaric acid), sowie die kohlensäure Soda werden natürlich in der Apotheke verlangt.

Rahm-Soda, ohne Quelle.

Vier Pfund Kaffee-Zucker, drei Pint Wasser, drei geriebene Muskatnüsse, zehn Eiweiß, gut geschlagen, eine Unze Gummi Arabicum, zwanzig Tropfen Citronenöl, oder ebenso viel Extract. Wenn auch das Del anderer Früchte gebraucht wird, kann man aus dieser Mischung Soda mit so viel verschiedenem Geschmack erhalten, als man nur will. Alles wird gut gemischt und auf leichtem Feuer etwa dreißig Minuten gerührt, dann vom Ofen genommen, durch ein Tuch gepreßt und in zwei Theile getheilt; zu der einen Hälfte fügt man acht Unzen bicarbonated soda, zur andern sechs Unzen kohlensauren Weinstein. Die Flüssigkeit wird gut geschüttelt und kann nun sofort gebraucht werden. Drei oder vier Löffel von jedem Theil giebt man in verschiedene Gläser je mit ein Drittel Wasser gefüllt, rührt die beiden Flüssigkeiten, gießt sie zusammen und ein schöner Trank Soda kann nach Belieben und allmählig getrunken werden, da Gummi und Eier die Kohlensäure bannen.

Wein-Molken.

Ein Pint Milch wird je nach Geschmack versüßt und sobald sie kocht, zwei Weingläser voll Cherry hineingegossen. Nachdem die Milch dick geworden, treibt man sie durch ein Muslintuch in Tassen oder Gläser.

Citronen-Syrup.

In den Saft von zwölf Citronen reibt man die Schale von sechs, läßt ihn über Nacht stehen, kocht aus sechs Pfund Zucker und wenig Wasser einen dicken

Syrup, treibt den Citronensaft durch ein Tuch hinein und noch so viel Del aus der geriebenen Schale als der eigene Geschmack es wünschenswerth erscheinen läßt. Die Mischung wird zu späterem Gebrauch in Flaschen gefüllt und fest verschlossen. Ein Theelöffel Saft in einem Becher Wasser ist ein herrlicher Trank für heiße Tage.

Ein Sommertrank.

Der Saft einer Citrone, ein Becher kaltes Wasser, Zucker je nach Belieben, ein halber Theelöffel kohlensaure Soda. Der Citronensaft wird ausgepreßt, durch ein Tuch getrieben, dann zu dem Wasser gegossen und der Zucker dazu gegeben. Wenn gut gemischt, wird das Soda hineingerührt und der Trank, während er im Aufbrausen, getrunken.

Roheau-Trank.

Auf eine Gallone Rum oder sonstiger geistiger Getränke giebt man drei Pfund Hutzucker und einen Eßlöffel Mandelextract. Wenn gut gemischt, bleibt die Flüssigkeit achtundvierzig Stunden lang, gut bedeckt, stehen, wird dann durch dicken Flanell getrieben und in Flaschen gefüllt. Dieser Liqueur wird auch bedeutend verbessert durch die Zuthat von einem Pint Aprikosen- oder Pfirsichsaft.

Hogg von Ciern.

Zwölf Eigelb werden leicht gerührt und so viel weißer Zucker beigegeben, als sich darin auflösen kann, dann allmählig ein Glas Brandy, ein Glas alter Whisky, eine geriebene Muskatnuß und drei Pint reiche Milch dazu gegeben. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden zuletzt in die Mischung gerührt.

Eier-Flipp oder Glüh-Me.

Man kocht ein Quart gutes Me mit etwas Muskatnuß, schlägt sechs ganze Eier, vermischt diese mit etwas kaltem Me, gießt den warmen Me dazu und nun die ganze Flüssigkeit mehrere Male hin und zurück, um das Gerinnen zu verhindern. Der Trank wird nun wieder warm gestellt und gerührt, bis er genügend dick ist, dann ein Stück Butter oder ein Glas Brandy dazugegeben und heiß mit trockenem Toast servirt.

Milch-Punsch.

Ein Pint Milch wird sehr versüßt, ein Weinglas Brandy oder Rum gut gemischt, etwas Muskatnuß darüber gerieben. Dies Getränk servirt man in Gläsern mit Strohhalmen.

Guter Punsch mit Milch.

Die gelbe Schale von vier großen Citronen wird vierundzwanzig Stunden lang in ein Quart Brandy oder Rum gelegt, dann der Citronensaft beigegeben,

ein und ein halbes Pfund Hutzucker, zwei geriebene Muskatnüsse und ein Quart Wasser. Dann gießt man noch ein Quart kochend heiße und abgerahmte Milch dazu und treibt die Mischung durch den Geleeseiher oder ein Tuch. Dieses Getränk kann sofort nach dem Erkalten gebraucht werden, doch auch in größeren Quantitäten hergestellt (doch stets nach obigen Verhältnissen) in Flaschen gefüllt werden. Der Punsch hält sich mehrere Monate.

Die Zubereitung von heißem Punsch.

Ein halbes Pint Rum, ebenso viel Brandy, ein viertel Pfund Zucker, eine große Citrone, ein halber Theelöffel Muskatnuß, ein Pint kochendes Wasser. Mit dem Zucker reibt man das Gelbe der Citrone ab, legt ihn dann in eine Punschbowl, gießt den Citronensaft dazu und mischt diese beiden Theile gut mit einander; nun gießt man das kochende Wasser darüber, rührt wieder gut, dann den Rum, Brandy und die Muskatnuß. Nachdem alles nochmals gut gemischt ist, kann der Punsch servirt werden. Bei der Zubereitung von gutem Punsch ist es von wesentlicher Bedeutung, daß alle Bestandtheile möglichst gut mit einander vermischet werden, und um einen Erfolg zu erzielen, ist es nöthig, daß dieses Mischen sehr sorgfältig geschieht. (Dies ist ein älteres Verfahren.)

Limonade.

Drei Citronen auf ein Pint Wasser geben eine starke Limonade. Dieser wird, je nach Geschmack, Zucker beigegeben.

Erdbeer - Wasser.

Eine Tasse reife Beeren werden mit einem hölzernen Löffel zerdrückt, dann ein viertel Pfund feiner Zucker und ein halbes Pint kaltes Wasser dazu gegeben. Diese Mischung treibt man durch ein feines Sieb und filtrirt den Saft, bis er ganz klar, fügt dann den passirten Saft einer Citrone und ein und ein halbes Pint kaltes Wasser bei, mischt gut und stellt das Getränk auf Eis. Dies ist ein angenehmer Trank an heißen Tagen und in der Erdbeerzeit leicht herzustellen.

Erd- und Himbeer - Syrup.

Aus den frischen Früchten wird der Saft gepreßt und auf jedes Quart desselben drei und ein halbes Pfund kerniger Zucker gegeben. Der Saft, bis zu 180° Fahrenheit, wird filtrirt, ehe der Zucker darin aufgelöst wird, und hält sich, wenn heiß in Gläser gefüllt, unbestimmte Zeit. Der Saft weicher Früchte ist besser, wenn er nicht gepreßt, sondern durch die eigene Schwere herunterträufelt; die Frucht wird deshalb nur leicht verdrückt, auf ein Seletuch gebreitet und läßt man den Saft auf diese Art in ein unten stehendes Gefäß träufeln. Nachdem man die Flaschen und Krüge gründlich gereinigt und getrocknet, werden dieselben von

manchen Hausfrauen noch besonders ausgeschwefelt und zwar folgender Weise: Ein Stück Draht wird um ein kleines, bohnengroßes Stück Schwefel gewickelt, dann dieser angezündet in die Flasche oder das Glas gesteckt, das andere Ende oben über den Hals der Flasche hinausgebogen, diese gut verkorkt. Nachdem der Schwefel ausgebrannt, füllt man das Gefäß mit dem Syrup und verschließt es fest. Auf diese Art bleibt kein Schwefelgeschmack zurück.

Kumiß.

Kumiß wird bereitet durch die Auflösung von vier Unzen weißen Zucker in einer Gallone abgerahmter Milch, welche in ein Quart haltige Flaschen eingefüllt wird; zwei Unzen Bäcker's Hefe oder ein Cake gepreßter Hefe kommt in jede Flasche. Diese werden fest verkorkt an warmem Ort behalten, bis die Gährung in Arbeit, und dann in einem kalten Keller gestellt. In drei Tagen schon ist die Gährung soweit vorgeschritten, daß das Getränk gegeben werden kann.

Ananas-Essig.

In Scheiben geschnittene Ananas werden mit einem Obstwein-Essig bedeckt, drei bis vier Tage stehen gelassen, dann zerdrückt und so lange durch ein Tuch gepreßt, als der Saft klar läuft; auf jede drei Quart Saft giebt man fünf Pfund Zucker.

Die Mischung wird etwa zehn Minuten lang gekocht, stets sorgfältig abgeschäumt, bis kein Schaum mehr zur Oberfläche steigt, dann vom Feuer genommen und wenn erkaltet, in Flaschen gefüllt. Auch Brombeeren, Himbeeren und jede andere reicharomatische Frucht ist für diese Zubereitung geeignet. Ein Eßlöffel voll in einem Glas Eiswasser ist ein Labetrank bei heißem Wetter.

Himbeer-Essig No. 1.

Ein Quart Himbeeren in einer passenden Schüssel wird mit einem Quart guten Essig übergossen, bleibt vierundzwanzig Stunden stehen, wird dann durch einen Flanell-Sack getrieben; den hierdurch erzielten Saft gießt man über ein anderes Quart Beeren, wiederholt diese Behandlung drei bis vier Mal, treibt die Früchte immer durch, giebt zuletzt sehr viel Hutzucker bei, füllt den Saft in Flaschen und versiegelt diese gut.

Himbeer-Essig No. 2.

Auf ein Quart reifer, zerdrückter Himbeeren giebt man ein Quart guten Obstwein-(Cider-)Essig, mischt ein Pfund weißen Zucker dazu und läßt die Mischung vier Stunden lang in der Sonne stehen. Nun wird durchgetrieben, der Saft mit einem Pint guten Brandy vermischt, in Flaschen gefüllt, luftdicht verschlossen, diese in den Keller gelegt (nicht gestellt) und mit Sägemehl bedeckt. Beim Gebrauch giebt man zwei Eßlöffel voll auf einen Becher Eiswasser.

Tafel-Eßig selbst zu bereiten.

In einem offenen Gefäß mischt man vier Gallonen weiches Regenwasser, eine Gallone gewöhnlichen Molasses und zwei Quart Hefe; das Fäßchen bleibt nur leicht mit Muslin bedeckt in der Sonne stehen, wird jedoch bei Nacht und bei Regen fest geschlossen. In drei oder vier Wochen ist ein guter Eßig erzielt. Gebraucht man anstatt Regenwasser Obstwein, so ist der Eßig in weit kürzerer Zeit, in etwa einer Woche schon, hergestellt. Besonders gut zum Einmachen von Gurken &c.

Besonders starker Tafel-Eßig.

Zwei Gallonen guter Apfelwein werden mit zwei Pfund neuem Honig gemischt, in ein Fäßchen oder in Flaschen gefüllt, dann, nachdem diese Mischung sechs Monate gestanden hat, erhält man einen Eßig von solcher Stärke, daß er ohne Wasser-Verdünnung bei Tische nicht gebraucht werden kann. Das ist der beste Eßig zum Einmachen von Gurken.

Ananas-Getränk.

Ganz reife Früchte werden in sehr kleine Stücke geschnitten, mit all dem Saft in einen großen Krug gegeben und sehr viel weißer Zucker darüber gestreut. Nachdem noch kochendes Wasser, ein Pint auf jede Frucht, dazu gegeben, verdeckt man den Krug, läßt den Saft langsam erkalten und drückt von Zeit zu Zeit die Ananas mit einem Löffel hinunter. Dann stellt man den Krug in Eis und treibt zuletzt den Saft durch ein Tuch in ein anderes Gefäß, füllt ihn dann in Becher oder Gläser und giebt in jedes derselben noch etwas Zucker und Eis. Man wird dieses Getränk ganz ausgezeichnet finden.

Seidlitz-Pulver.

In ein weißes Papier mischt man eine Drachme Rochelle-Salz und fünf- undzwanzig Gran kohlensaures Soda, in ein blaues Papier zwanzig Gran kohlensauren Weinstein. Die Theile müssen sehr fein pulverisirt sein. Den Inhalt des weißen Papiers giebt man zuerst in ein Glas, zur Hälfte mit Wasser gefüllt und rührt, bis das Pulver aufgelöst ist; das Pulver im blauen Papier, in derselben Weise aufgelöst, in einem zweiten Glase, sodann wird die erste Flüssigkeit der zweiten zugegossen, ein Aufbrausen folgt sofort, und muß der Trank genommen werden, so lange er noch schäumt.

Billiges Getränk.

Ein sehr gutes, billiges Getränk, das an Stelle der Limonade gesetzt werden kann und ebenso gesund ist, wird aus einer Tasse Apfelwein-Eßig, einer halben Tasse guten Molasses und einem Quart Eiswasser hergestellt. Dazu ein Eßlöffel feiner Ingwer und man hat ein außerordentlich gesundes Getränk.

Zusammenstellung

verschiedener zeitgemäßer Nahrungsmittel

nach Monaten.

Bei Fleischern, in Kolonialhandlungen und auf Märkten das Jahr durch zu erhalten.

Januar.

Fleischsorten.— Rindfleisch, Hammel-, Schweine- und Lammfleisch.

Geflügel und Wild.— Hasen, Kaninchen, Rebhühner, Schnepfen, Vorkuhhuhn oder Prairiehühnchen, Waldschnepfen, Antilope, Wachteln, Schwäne, Gänse, Hühner, Kapaunen, zahme Tauben, wilde Enten, von denen die Canvasback-Enten die beliebtesten und theuersten sind; Truthahnen.

Fische.— Schellfisch, frischer Stockfisch, Heilbutte, Flunder oder Butte, Sander, frischer Salm und Steinbutte. In unseren großen Städten sind in diesem Monat auch frische, gefrorene Makrelen zu haben, ebenso Lachs oder Salm, Rothfisch, Alsen, gefrorener Stutzkopf oder Blaufisch, Grashiecht, Stint, grüne Schildkröten, die Terapin mit glänzendem Rücken, Seeheuschrecke, Austern, Kamm- oder Strahlmuscheln, harte Krebse, Weißbart (kleiner Fisch in der Themse), Schellfisch, geräucherte Heilbutte, geräucherter Salm.

Gemüse.— Kraut, Gelberüben, weiße Rüben, Moorrübe, Runkelrübe, Kürbisse, kleine Zwiebeln, Sellerie, Wintermelonen, Zwiebeln, weiße und Süßkartoffeln, Jerusalem Artischofen, Cichorie, Brüsseler Sprouts (Kohl), Meer Kohl (hale sprouts), Austerpflanzen, Lauch, Kresse, Blumenkohl. Gartenkräuter, frisch und getrocknet, hauptsächlich zu Füllen und Suppen verwendet, oft auch als Gewürz oder äußere Garnirung einzelner Gerichte, sind immer zu haben und in der Zeit. Salbei, Thymian, süßes Basilicumkraut, Borree, Dille, Münz, Petersilie, Lavendel, Saturei und andere. Diese Kräuter kann man im Sommer frisch, im Winter getrocknet erhalten.

Februar.

Fleischsorten. — Rindfleisch, Hammel-, Schweine-, Lamm- und Antilopenfleisch.

Geflügel und Wild. — Rebhühner, Hasen, Kaninchen, Waldschneppen, Kapannen, Fasanen, Vögel, junge Hühnchen, Gänse, Enten, Truthähne, wilde Enten, Schwäne, Gänse und Tauben.

Fische. — Heilbutte, Schellfisch, frischer Stockfisch, gestreifter Sander, Aal, frischer Salm, lebende Seekrebse oder Hummern, Rothfisch, weißer Barsch oder Bars (ein Pfannenfisch), Stint, grün und gefroren. Aise, Häring, Lachsforelle, Weißfisch, kleiner oder Grashecht, grüne Schildkröte, Butte, Kammuscheln, Seeheuschrecke, Aустern, weichschalige Krebse, welche in diesem Monat besonders gut sind, harte Krebse, white bait, ohne Knochen getrockneter Stockfisch, Schellfisch und geräucherte Heilbutte, sowie Salm.

Gemüse. — Weiße und Süßkartoffeln, Kraut, Zwiebeln, Moorrübe, Aустernpflanze, Ofra, Sellerie, Cichorien, Gelberüben, Weißrüben, Jerusalem Artischofen, französische Artischofen, Brüsseler Sprouts (Kohl), Runkelrüben, im Treibhause gezogene Pilze, Kürbiß, Wintermelonen, getrocknete Schalotten und Gartenkräuter in getrocknetem Zustand.

März.

Fleischsorten. — Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch.

Geflügel und Wild. — Hühner, Truthühner, Enten, Kaninchen, Rebhühner, wilde Tauben, Kapannen.

Fische. — Gestreifter Barsch, Halibut, Lachs, lebende Stockfische, junge Heilbutte, lebende Krebse, spanische Makrelen, Butte, Schaffkopf, Pompano, Kaulbarsch, Rothkopf. Die Aisen (shad) sind in diesem Monat zahlreich. Häring, Lachsforelle, Stör, Weißfisch, Grashecht, gelber Barsch, Kafenfisch, grüne Schildkröten, Terrapin, Butte, weichschalige Clams, Aустern, Seeheuschrecken und geräucherter Salm, Heilbutte, Schellfische, gesalzener Stockfisch.

Gemüse. — Krautarten, Gelberüben, Weißrüben, Pastinaken, Artischofen, Weiß- und Süßkartoffeln, Zwiebeln, Lanch, Rettige, Brüsseler Sprouts (Kohl), Sellerie, Pilze, Schwarzwurzeln, Kresse, Petersilie und andere Gartenkräuter, Rhubarb und Gurken (cucumber), im Treibhaus gezogen.

April.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweine-, Hammel- und Lammfleisch.

Geflügel und Wild.—Hühner, Vögel, Gänse, junge Enten, Kapannen, goldener Regenpfeifer, Neßtauben, wilde Enten.

Fische.—Schellfisch, frischer Stockfisch, gestreifter Sander (halibut), Aale, Hühner-halibut, lebende Krebse, Lachs, weißer Barsch, Butte, Makrelen frisch, Schafkopf, Stint, Rothkopf, Blaufisch, Engel- oder Strahlenfisch, Alsen, Weißfisch, Bachforellen, Lachsforellen, GrashECHT, Aakensfisch, Seeheuschrecken (sprawns), Bachkrebse, grüne Schildkröte, Austern, Butte, Froschschenkel, Clams, Hartkrebse, white bait, geräucherter Halibut, Salm, Schellfisch, gesalzene Makrelen und Stockfisch.

Gemüse.—Zwiebeln, Weiß- und Süßkartoffeln, Krauskohl, Rhubarb, Artischofen, Weißrüben, Rettige, Brüsselsprouts (Kohl), Ofra, Kraut, Pastinaken, Pilze, Kresse, Gelberübe, Runkelrübe, Löwenzahn (dandelion), Eierpflanze, Lauch, Salat, Gurken, Spargeln, Bohnen, Erbsen, kleine Zwiebeln, Schnittlauch.

Mai.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch.

Geflügel und Wild.—Hühner, Tauben, junge Hühner (spring), junge Enten, Gänse, junger Truthahn.

Fische.—Halibut, Schellfisch, gestreifter Sander, Lachs, Butte, frische Makrelen, Schwarzfisch, Pompano, Butterfisch, Weakfisch, Königsfisch, Goldforelle, Alsen, Blaufisch, Clams, Bachforellen, Weißfisch, Karpfen, Bachkrebse, Seeheuschrecken, grüne Schildkröte, weiche Krebse, Froschschenkel, geräucherte Fische.

Gemüse.—Neue Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kraut, junge Zwiebeln, Spargel, Runkelrüben, Gelberüben, türkische Bohnen, Lattich, Tomatoes, Blumenkohl, Erbsen, Weißrüben, Kürbiß, Rhubarb, Spinat, Rettige, Artischofen, Eierpflanze, Gurken, alle Art Salat und Sauerampfer.

Juni.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lammfleisch.

Geflügel und Wild.—Hühner, Gänse, Enten, junge Welshhähne, Tauben, Regenpfeifer.

Fische.—Frischer Lachs, gestreifter Sander, Halibut, frische Makrelen, Butte, Königsfisch, Schwarzfisch, Weakfisch, Butterfisch, Pompano, spanische Makrelen,

Goldforelle, Schafkopf, Stör, Seezander, Blaufisch, Engel- oder Strahlenfisch, Karpfen, schwarzer Sander, Bachkrebse, Seekrebse, Weißbait, Froschschenkel, Weichkrebse, Clams.

Gemüse.—Kartoffeln, Spinat, Blumenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Tomatoes, Spargel, Gelberüben, Artischofen, Pastinaken, Zwiebeln, Gurken, Lattich, Rettige, Kresse, Austerpflanze, Eierpflanze, Rhubarb und alle Arten Gartenkräuter, Sauerampfer, Meerrettig.

Jul.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch.

Geflügel und Wild.—Vögel, Hühner, Tauben, Regenpfeifer, junge Gänse, junge Welschhähne, junge Tauben, zahme Kaninchen, die Weibchen der Vögel.

Fische.—Spanische Makrelen, gestreifter Sander, frische Makrelen, Schwarzfisch, Königsfisch, Butte, Lachs, Schellfisch, Stöckfisch, Halibut, Pompano, Butterfisch (ein Pfannenfisch), Schafkopf, Goldforellen, Seezander, Weichfisch, Schwertfisch, Tantog, Blaufisch, Aale, Bachforellen, Strahlenfisch, schwarzer Sander, Mondfisch, ausgezeichnet zum Backen wie zum Kochen; Grashecht, Bars, grüne Schildkröte, Froschschenkel, Weichkrebse, Weißbait, Krebse, Clams und Seeheuschrecken.

Gemüse.—Kartoffeln, Spargel, Erbsen, grüne Bohnen, Butterbohnen, Artischofen, Sellerie, Lattich, Gelberüben, Tomatoes, Schwarzwurzel, Spinat, Pilze, Kraut, Zwiebeln, Endivien, Rettige, Weißrüben, Münzkraut, verschiedene Arten Gewürzkräuter und Salat.

August.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch.

Geflügel und Wild.—Rehraten, junge Enten, junge Gänse, Regenpfeiffer, Schnepfen, Welschhähne, Guinea-Vögel, kleine Hühner, wilde Tauben, Waldschnepfen, Vögel.

Fische.—Gestreifter Sander, Stöckfisch, Halibut, Schellfisch, Lachs, Butte, frische Makrelen, Pomito, Butterfisch, Seezander, Königsfisch, Schafkopf, Goldforellen, Blaufisch, Mondfisch, Bachforellen, Aale, schwarzer Sander, Bachkrebse, Strahlenfisch, Regenfisch, grüne Schildkröte, Weißbait, Froschschenkel, Weichkrebse, Seeheuschrecken, Clam, Squid.

Gemüse.—Gelberüben, Artischofen, Zwiebeln, grüne Bohnen, Lima-Bohnen, Blumenkohl, irische Kartoffeln, Süßkartoffeln, Grünkorn, Tomatoes, Erbsen, Sommerkürbiß, Gurken, Rettige, Lattich, Sellerie, Rhubarb, Runkelrüben, grüne Kräuter, Pilze, kleine Zwiebeln, Schnittlauch.

September.

Fleischsorten.— Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch. Rehbraten.

Geflügel und Wild.— Waldschneppen, Lerchen, Wildtauben, Schneppen, kleine Hühnchen, junge Gänse, junger Truthahn, wilde Enten, Wildgänse, Schwan, wilde Vögel, Schilf- und Wasservögel, Birkhuhn, Weibchen der Vögel, Rebhühner.

Fische.— Lachs, Halibut, Stockfisch, gestreifter Sander, Schellfisch, Cero, ein großer Fisch, der spanischen Makrele sehr ähnlich; Butte, frische Makrele, Schwarzfisch, spanische Makrele, Butterfisch, Weißfisch, Weatfisch, Stint, Goldforelle, Garnele, Grashecht, Kafenfisch, Blaufische, Bachkrebz, glasängiger Hecht, Seesander, Strahlenfisch, Karpfen, Seeheuschrecke, Weißbait, Froschschenkel, Hartkrebz, Mondfisch, Weichkrebz, Häringe, Seekrebse, Clams.

Gemüse.— Kartoffeln, Kraut, Pastinaken, Artischofen, Erbsen, Bohnen, Gelberüben, Zwiebeln, Pilze, Lattich, Sellerie, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Sauerampfer, Brüsseler Sprouts (Kohl), Süßkartoffeln, Kürbiß, Rhubarb, Grünpfeffer, Weißrübe, Runkelrübe, Grünkorn, Tomaten, Kresse.

October.

Fleischsorten.— Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Lamm-, Schweinefleisch; Reh- und Antilopenfleisch.

Geflügel und Wild.— Welschhahn, Gänse, Vögel, Hühnchen, Hühner, wilde Enten, darunter die mit dem Canvazrücken, die theuerste und des feinen Geschmacks wegen die beliebteste; Waldschneppse, Fasan, Tauben, Birkhuhn, Rebhuhn, Schneppen, Reiszvögel, Regenpfeifer (Ribiz), grauer Ribiz, junge Tauben.

Fische.— Gestreifter Sander, frischer Stockfisch, Halibut, spanische Makrele, Cero, Butte, Pompano, Weatfisch, Schaffkopf, Weißfisch, Barsch, Grouper, Blaufisch, Rothschnapper, Grashecht, gelber Barsch, Stint, Seesander, schwarzer Sander, Cisco, glasängiger Hecht, Bachkrebz, Karpfen, Lachsforelle, gefleckter Sander, Terrapin, Froschschenkel, Hartkrebz, Weichkrebz, Weißbait, grüne Schildkröte, Mal, Seekrebse, Auster.

Gemüse.— Kartoffeln, Kraut, Weißrüben, Gelberüben, Blumenkohl, Pastinaken, Bohnen, Erbsen, Lima-Bohnen, Mais, Tomatoes, Zwiebeln, Spinat, Sauerampfer, Eierpflanze, Runkelrüben, Kürbiß, Endivien, Sellerie, Petersilie, Gurken, Pilze, Würze-Kräuter aller Art, Salat jeder Art, Knoblauch, Schalotten.

November.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Schweine-, Reh-, Hammel- und Antilopenfleisch.

Geflügel und Wild.—Hasen, Kaninchen, Fasanen, Waldschneppen, Birkhuhn, Wachteln, Rebhuhn, Schnepfen, Wildenten, wilde Gänse, Vögel, Welschhahn, Tauben.

Fische.—Gestreifter Barsch, frischer Stockfisch, Halibut, Schellfisch, Salm, frische Makrelen, Schwarzfisch, Weißfisch, Apenfisch, Blaufisch, Rothfisch oder gefleckter Barsch, schwarzer Barsch, gelber Barsch, Strahlenfisch, Rothschnapper, Salmforelle, Grashiecht, glasäugiger Hecht, Cisco, Bachkrebse, Terrapin, grüne Schildkröte, Seeheuschrecken, Alsen (shad), Weißbait, Froschschenkel, Hartkrebse, Austern.

Gemüse.—Kartoffeln, Gelberüben, Weißrüben, Zwiebeln, getrocknete Bohnen, Artischofen, Kraut, Runkelrüben, Winterkürbiß, Sellerie, Petersilie, Melonen, Schalotten, Pilze, jede Art Salate und Gewürzkräuter.

Dezember.

Fleischsorten.—Rindfleisch, Kalb-, Hammel-, Schweine- und Rehfleisch.

Geflügel und Wild.—Kaninchen, Hasen, Fasanen, Waldschneppen, Birkhuhn, Schnepfen, Welschhahn, Vögel, Rebhuhn, Hühner, Hühnchen, Gänse, wilde Gänse, Enten, Wildenten, zahme Enten, Wachteln.

Fische.—Schellfisch, Hal, gestreifter Barsch, Butte, Lachs, Steinbutte, Störe, Halibut, frischer Stockfisch, Schwarzfisch, Weißfisch, Grouper, Cusk, Alsen, ein Pfannenfisch; schwarzer Barsch, gelber Barsch, Lachsforelle, Seeheuschrecke, Cisco, Strahlenfisch, glasäugiger Hecht, Terrapin, Bachkrebse, grüne Schildkröten, Seeheuschrecken, Hartkrebse, Weichkrebse, Froschschenkel, Austern.

Gemüse.—Kartoffeln, Kraut, Zwiebeln, Winterkürbiß, Runkelrüben, Weißrüben, Melonen, Gelberüben, Pastinaken, getrocknete Bohnen, getrocknete Erbsen, Pilze, Petersilie, Schalotten, Brüllersprouts, Meerrettig, Knoblauch, Münzkraut, Dill, Salbei und kleine Salate.

Garten-Grünes oder Kräuter, meist zu Füllungen oder als Gewürz zu andern Gerichten verwendet, auch als Garnirung der Platten, kann das ganze Jahr über frisch oder getrocknet gebraucht werden.

Melonen findet man in unseren Märkten meist vom 1. Juli an bis fünfzehnten Oktober. Vor dieser Zeit werden dieselben vom Süden bezogen und sind nicht so frisch und gut als die in unserer Gegend gewachsenen.

Menus (Speisefolge).

Frühstück, zweites Frühstück (luncheon) und Hauptmahlzeit (dinner)

Für die Feiertage

und für

Eine Woche in jedem Monat des Jahres.

Januar.

Neujahrstag.

Frühstück.

Gebackene Äpfel.

Hominy 296.

Gerösteter Weißfisch 56. Schinken-Omelette 351.

Kartoffeln mit Rahm 209. Parker Haus Rollen 272.

Crullers 339. Toast 297.

Kaffee 488.

Abendessen.

Kalter Puterbraten 82.

Boston Austern Pie 76. Sellerie-Salat 187.

Gebackene Süßkartoffeln 215.

Nußs 275. Frucht Kuchen 308.

Orangen in Scheiben. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Austern in der Schale.

Julienne Suppe 27.

Gebackener Fiderel 47.

Gebatener Puter 82. Austern-Fülle 84.

Kartoffelnbrei 208. Gefochte Zwiebeln 215.

Gebackener Winter-Squash 231.

Gefochte Kronsbeeren 174. Hühnerpie 90.

Selleriestangen 198. Hummersalat 184.

Oliven. Gewürzte Johannisbeeren 205.

Englischer Plumpudding 415. Wein-Sauce 435.

Wince Pie 358. Orangenwasser-Eis 398.

Verzierte Kuchen.

Nüsse.

Obst.

Rosinen.

Kaffee 488.

Confect.

Sonntag.

Frühstück.

Orangen.

Hafermehlbrei mit Rahm 293.

Geröstete Hammelschnitten 147. Eier auf Toast 299.

Gefochte Tomatoes 221. Graham Gemis 278.

Beliebte aufgewärmte Kartoffeln 211.

Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Gehackter Schinken im Topfe 162.

Rahmkäse mit Toast 243. Sellerie-Salat 187.

Kalte aufgegane Biscuits 271.

Stachelbeer-Nuß 454. Citronat-Kuchen 313.

Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Austern in der halben Schale.

Nachgeahnte Schildkröten-Suppe 34.

Gefochter Halibut 54. Sauce Maitre d'Hotel 172.

Gebatene Wildpretkeule 107. Sellerie.

Johannisbeerenglee 449. Pastinaken mit Rahm 221.

Kartoffeln-Croquetten 212.

Mit Essig eingemachter Weißkohl 197.

Hühner-Pastetchen 89.

Gebackener Citronen-Pudding 418. Gelee-Nüsse 390

Rosinen.

Nüsse.

Obst.

Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

Gebackene Äpfel.
Gefochter Reis 294. Schweinefleisch-Coteletten 156.
Waffeln 271. Mit Horn-Syrup.
Kartoffeln-Fillet 213.
Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Wildpretbraten (Venison) 107.
Gerüstete Austern 72. Kartoffelsalat 188.
Hoggenmehl Drop Cakes 281.
Pflirsche, luftdicht eingemacht 457. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Macaroni-Suppe 35.
Gefochte Hammelkeule 145. Kapern-Sauce 170.
Kartoffeln à la Delmonico 213.
Gedämpfter Kohl 218. Käse Fondue 241.
Sauer eingemachte Gurken 194.
Boston Rahm Pie 353. Orangen in Scheiben.
Cracker. Käse.
Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

Himbeeren-Jam 454.
Gominy 294. Saratoga Scheiben 209.
Beefsteak 114.
Französische Pfannkuchen 284.
Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Scrambled Hammelfleisch 150.
Welsches Kanari 243. Oliven.
Gominy Croquetten 294.
Johannisbeerengelee 449. Molasses Cup-Cake 329.
Chocolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Austern-Suppe 42.
Schweinebraten von der Lende 154. Apfelbrei 173.
Gefochte Süßkartoffeln 214.
Scalloped Zwiebeln 216. Gefochte Gelbrüben 233.
Sauer eingemachter grüner Pfeffer 198.
Royal Sago-Pudding 419. Süße Sauce 413.
Crüllers 337.
Obst. Käse.
Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Altmodiger Apfelbrei 174.
Gebratener Misch 293.
Porttenderloins 156. Gebratene Süßkartoffeln 213.
Parter Haus Rollen 272. Omelette 249.
Weizenbrod 259.
Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Schweinebraten 154. Nuss 275.
Grüne Tomatoes, sauer eingemacht 196.
Gedämpfter Codfisch 61. Erdbeeren-Jam 453.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Rindfleisch-Suppe 25.
Kalbs-Lendenbraten 133. Gefochte Tomatoes 221.
Gebräunte Kartoffeln 214.
Macaroni à la Creme 237.
Pastina-Fritters 221.
Piccalilli 201.
Citronen Pie 350.
Cocosnuss-Törtchen 362.
Käse.
Kaffee 488.

Donnerstag.**Frühstück.**

Gedämpfte Pfirsiche.
 Maismehl-Musch 293.
 Gedämpfte Nussknollen 130. Eier-Muffins 277.
 Kirscherige Kartoffeln 213. Schinken-Toast 299.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalbsteisch-Croquetten 136.
 Sardinen.
 Kohlsalat 186. Käse auf Toast 297.
 Pflaumen, luftdicht eingemacht 460.
 Weicher Ingwer-Kuchen 327. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Hühner-Rahm-Suppe 28.
 Gefochtes gepökeltes Rindsteisch 123.
 Gefochte Kartoffeln 211.
 Gefochte weisse Rüben 233.
 Gefochter Kohl 213.
 Gefochte rothe Rüben 228.
 Charlotte Russe 379.
 Eingemachte Erdbeeren 458.
 Obst-Jumbles 355. Obst.
 Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

Orangen-Marmelade 453.
 Hafer-Flöcken (flakes) 295.
 Codfisch-Bälle 64. Gebäckene Eier auf Toast 299.
 Lihonmaise Kartoffeln 213.
 Aufgegangene Krappen (doughnuts) 338.
 Sally Lunn 274. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kaltes gefalzenes Rindsteisch 123.
 Hasch von Gemüsen 231. Deviled Hummer 67.
 Graham Brod 363. Pfirsich-Butter 461.
 Goldener Gewürz-Kuchen 321.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Sellerie-Suppe 38.
 Gebäckener Halibut 54. Hollandaise Sauce 172.
 Gebräunte Kartoffeln 208.
 Scalloped Austern 76.
 Gedämpfte Tomatoes 221.
 Gebratene Austernpflanze 228.
 Nierenfett Plum-Pudding 431. Brandy-Sauce 435.
 Schwamm-Drops 332. Obst.
 Kaffee 488.

Freitagabend.**Frühstück.**

Apfelfelbrei 173.
 Berquetschter Weizen (cracked) 295.
 Hasch von Rindsteisch 123. Weizenbrod 259.
 Buchweizen-Pfannkuchen 285. Mit Lihorn-Syrup.
 Gebratene rohe Kartoffeln 210.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Scalloped Fische 52. Sülze, Schwartemagen 164.
 Sellerie 189. Grafton Milch-Biscuits 274.
 Weintrauben-Gelee 451. Rahm-Kuchen 318.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Tomato-Suppe 33.
 Hühner-Fricassee 88.
 Kartoffelfelbrei 208.
 Kohl-Gemüse für Damen 218.
 Gefochter Reis 220. Kohlsalat 186.
 Apfelfel-Pie 374. Schein-Gefrorenes 373.
 Cookies 336. Käse.
 Kaffee 488.

Februar.

Washington's Geburtstag.

Frühstück.

Orangen.

Hafermehl mit Rahm 293.

Auf dem Lande gemachte Bratwurst 163.

Gebackene Omelette 253. Clam-Fritters 78.

Lyonnaise Kartoffeln 213. Eier Muffins 277.

Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Kalter gekochter Puter 84.

Kartoffel-Croquetten 214. Hummer-Salat 184.

Soda-Biscuits 270.

Englischer Pfundkuchen 311.

Eingemachte Ananas 446.

Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Austern in der Schale.

Nachgemachte Schildkröten-Suppe 34.

Gebackener Weißfisch 56. Bechamel Sauce 171.

Gekochter Puter 84. Austern Sauce 168.

Gefochte Süßkartoffeln 214.

Gedämpfte Kartoffel 212. Gedämpfte Tomatos 221.

Scalloped Zwiebeln 216.

Salmi von Wildpret 107.

Oliven. Hühner-salat 184.

Washington Pie 384. Bairischer Rahm-Creme 369.

Buntes Gelee 393. Marmor-Kuchen 314.

Verzuckertes Obst, Rosinen und Nüsse.

Kaffee 488.

Samstag.

Frühstück.

Apfelmus nach alter Mode 174.

Graham Misch 293.

Gerösteter Schinken 162. Kartoffeln-Croquetten 214.

Spiegeleier 246.

Virginisches Maizbrod 266.

Deutsche Krapsen oder Fettkuchen 339.

Weizenbrod 259.

Kaffee 488.

Abendessen.

Boston Austern Pie 76.

Kalte gekochte Zunge 130.

Sauer eingemachte Gurkenscheiben 195.

Orangen mirber Kuchen 290.

Ingwer Plätzchen (snaps) 330.

Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Ochsenchwanz-Suppe 29.

Gebackener Weißfisch (Bordeaux Sauce) 53.

Geschmorte Enten mit weißen Rüben 99.

Kartoffelnbrei 208. Gedämpfte Tomatoes 221.

Timbale von Macaroni 237.

Sellerie-Salat 187. Citronen-Gelee 391.

Gebatene Bröschchen (sweet bread) 143.

Sago Apfel Pudding 419.

Obst. Mandel-Macaronen 391.

Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

Gedämpfte Aprikosen.

Gedämpftes Hafermehl 296.

Gebatene Hühner 90. Kartoffeln-Puffs 209.

Flanell-Kuchen 281. Milch-Toast 297.

Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gewärmtes Entenfleisch 100.

Bologna Wurst (in Scheiben) 163.

Sellerie 193. Kartoffeln-Biscuits 273.

Weintrauben (luftdicht eingemacht) 457.

Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Bernicelli-Suppe 37.

Gedämpfte Rinderbrust 126.

Scalloped Kartoffeln 210.

Gedämpfte Pastinaken 220.

Französischer Kohl 219. Mixed pickles 203.

Preißel- oder Kronsbeeren Pie 356.

Spanischer Rahm 369.

Obst. Käse.

Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

Orangen in Scheiben.
 Hominy 296. Hamburger Steak 129.
 Gefalzenes, geröstetes Schweinefleisch 159.
 Saratoga Scheiben 209. Tennessee Nussins 277.
 Puff Ball Krapsen 340.
 Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kaltes Rindfleisch, gepökelt 123.
 Leichte Biscuits 271. Tomato-Catsup 191.
 Gelee Fritters 383.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Schottische Hammelfleischbrühe 26.
 Gebackener Schinken 161.
 Kartoffeln Schnee 211.
 Scalloped Tomatoes 222.
 Kalbfleisch-Croquetten 136. Citronen Cookees 337.
 Sunderland Pudding 433. Custard Sauce 438.
 Gedämpfte Rothrüben 288.
 Obst.
 Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Gebratene Nessel 157.
 Maismehl Nuss 293.
 Gebratene Schweinefleisch-Schnitten 157.
 Braunes Brod 263.
 Beliebte aufgewärmte Kartoffeln 211.
 Newport Waffeln 279. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gefochter Schinken in Scheiben 161.
 Scalloped Austern 76. Gebratene Süßkartoffeln 214.
 Sauer süß eingemachtes Obst 204.
 Citronen Toast 386. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Mullagatawny Suppe 33.
 Gebratene, ausgebeinte Hammelkeule 144.
 Gefochte Kartoffeln 212. Gedämpfte Zwiebeln 215.
 Weiße Rüben, gestampft 233.
 Forcirtes saurer Kohl 187.
 Tapioca Blanc Mange 377.
 Mit Himbeeren Jam 454.
 Neapolitaines 333. Obst.
 Kaffee 488.

Donnerstag.**Frühstück.**

Bananas.
 Samp 295. Geröstete Kalbscoteletten 136.
 Gedämpfte Tomatoes 221. Französische Köllchen.
 Gebratene Kartoffeln 212. Wunder 339.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hach von Hammelfleisch auf Toast 146.
 Kartoffeln Croquetten 213. Feder-Kuchen 317.
 Austern, sauer eingemacht 201.
 Eingemachte Kirichen 443. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Tapioca Rahm Suppe 36.
 Süßner Curry mit Reis 94.
 Gedämpfte Süßkartoffeln 215.
 Gedämpfte Austerpflanze 227.
 Gefochter Squash 231. Eingemachte Zwiebeln 199.
 Delikater Maismehl-Pudding 413.
 Orangen Gelee 392.
 Cracker. Käse.
 Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

- Orangen. Hafermehlbrei mit Rahm 293.
 Gefochte, gesalzene Makrelen 58.
 Hasch von Kalbfleisch auf Toast 300.
 Gebratene Süßkartoffeln 214.
 Maismehlpfannkuchen 283.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Hummer-Croquetten 68.
 Französische Art Rindfleisch zu dämpfen 125.
 Kohlsalat 187. Rüstz 275.
 Süße Omelette 386.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Hummer-Suppe 41.
 Gefochter Stockfisch mit Austern-Sauce.
 Kartoffeln-Puffs 209. Gebratener Kohl 219.
 Hammelfleisch-Rollen 149.
 Oliven.
 Kokosnuß-Pudding 414.
 Banana-Cream 372.
 Cup Cakes 391. Kaffee 488.

Samstag.**Frühstück.**

- Apfel-Gelee 451
 Gefochter Reis 294. Fisch-Omelette 255.
 Eingemachte Schweinesüße, gebraten 161.
 Gebackene Kartoffeln 213. Fisch-Omelette 255.
 Englische Crumpets 291. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Getrocknetes Rindfleisch mit Rahm 126.
 Käse Fondü 241. Kartoffelsalat 188.
 Grafton Milch Biscuits 274.
 Maismehl-Puffs 413.
 Citronen-Sauce 436. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Schildkröten-Suppe von Bohnen 32.
 Rindfleisch à la Mode 117.
 Gebackene Kartoffeln 213. Sauerkraut 219.
 Macaroni à la Italienne 236.
 Chow-Chow 198.
 Schokolade Custard Pie 349.
 Kleine Rosinen-Kuchen 343.
 Obst.
 Kaffee 488.

März.**Freitag.****Frühstück.**

- Orangen in Scheiben.
 Hafer Floden (flakes) 295.
 Beef Steak 114.
 Thonmaise Kartoffeln 213.
 Austern-Omelette 255. Aufgegangene Biscuits 271.
 Pfannkuchen mit saurer Milch 282. Kaffee 488.

Abendessen.

- Kalbfleisch-Sülze 136.
 Hummer-Pastetchen 68. Kartoffelsalat 188.
 Warme Soda Biscuits 270.
 Honig.
 Citronen Cookies 337. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Schweizer weiße Suppe 38.
 Gefochte frische Makrele 58. Eier-Sauce 167.
 Rindfleisch im Ofen gebraten 113.
 Yorkshire Pudding 114.
 Gebräunte Kartoffeln 214.
 Spinat mit Eiern 232. Gefochte Pastinaken 220.
 Scalloped Käse 242.
 Hühnerfleisch Croquetten 91.
 Tapioca Rahm Custard 372.
 Rhabarber Pie 355.
 Schwanen Drops 339. Käse.
 Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

Gebackene Äpfel.

Hominy 296.

Gebratener Schinken und Eier 159.

Knusperige Kartoffeln 213. Einfache Muffins 277.

Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Rinderbraten 113. Fisch-Fritters 63.

Gebackene Kartoffeln 113.

Maismehl Laib-Ruchen 267.

Eingemachte Pflaumen 443.

Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Suppe von gespaltenen, trockenen Erbsen 30.

Kalbfleisch, gedämpft 138.

Gedämpfte Kartoffeln 212.

Kohl mit Rahm 218.

Gedämpfte Rothrüben 228. Mixed Pickles 203.

Vorzüglicher Brodpudding 408. Einfache Sauce.

Orangen Törtchen 360. Obst.

Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

Bananas.

Gebratener Musch 293.

Gebratene Kalbskarbonaden 135.

Schnell gekochte Kartoffeln 211.

Eier Biscuits 272. Weizen-Brod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Austern gedämpft 72.

Gewürztes Rindfleisch als Vorkost 125.

Croquetten von Hominy 294.

Kusks, Kaffeebrödchen 275.

Pfirsich, luftdicht eingemacht 457. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Consomme Suppe 27.

Gebratene Hühner 90.

Kartoffelnbrei 208. Gedämpfte Gelberüben 233.

Tomato Toast 299.

Gewürzte Johannisbeeren 205.

Mandelpudding 404. Citronen Gericht 376.

Engelkuchen 320. Obst.

Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Citronen-Marmelade 453.

Gerquetschter Weizen 295.

Auf dem Lande gemachte Würste 163.

Kartoffeln Puffs 209. Rahm Toast 279.

Kaffee 488.

Haupt-Mahlzeit.

Winter Gemüse-Suppe 37.

Gebackener Kalbskopf 140.

Gekochte Kartoffeln 212. Gedämpfte Zwiebeln 215.

Macaroni und Tomatoes 237.

Kohlsalat 186.

Äpfel Custard Pie 347.

Wein Gelee 392.

Kokosnuß Cookies 337.

Käse.

Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hühner-Pasteten 89. Gebackene Omelette 253.

Kartoffeln-Croquetten 213.

Ostindisches Eingemachtes 202.

Geschlagene Biscuits 273. Äpfel Pudding 421.

Thee 490.

Donnerstag.

Frühstück.

Gefochte Pflaumen (prunes).
 Hafermehlbrei 293.
 Schweine-Coteletten 156. Gebackene Kartoffeln 213.
 Rühreier 246. Maismehl-Fettfuchen 286.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Fricassee von Kalbaunen 132.
 Gehacktes Rindfleisch auf Toast 300.
 Hühnerfleisch-Salat 184. Rahm-Toast 297.
 Crullers 337. Weintrauben-Gelee 451.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Austernsuppe 42.
 Gewürztes Rindfleisch 117.
 Kartoffeln-Croquetten 212.
 Spinat mit Eiern 232.
 Escaloped Tomatoes 222.
 Einfache Charlotte Russe 381.
 Jam-Torten 363. Obst.
 Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Pfirsich-Gelee 452. Gefochter Reis 294.
 Gebratener Pfannenfisch 47.
 Gehacktes Kalbfleisch auf Toast 300.
 Saratoga-Scheiben 209. Feder-Pfannfuchen 282.

Zweites Frühstück.

Gewürztes Rindfleisch, kalt 117.
 Gedämpfter Stodfisch 61.
 Gebratene Kartoffeln 210. Braunes Brod 263.
 Krappen mit Äpfeln 287. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Tomato-Suppe 33.
 Gefochter Weißfisch 56. Maitre d'Hotel Sauce 172.
 Kartoffeln-Schnee 211. Gebratene Pastinaken 220.
 Gefochter Kohl 217. Gefochter Schinken 161.
 Eingemachte saure Gurken 195.
 Cracker-Pudding 411. Obst-Sauce 439.
 Citronen-Gelee 392.
 Delikater Kuchen 315. Obst.
 Kaffee 488.

Sonnabend.

Frühstück.

Eider Äpfel-Mus 174. Gominj 294.
 Kalbsleber mit Speck 142.
 Kartoffeln mit Rahm 209. Eier-Muffins 277.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Schinken-Omelette 251. Pfannen-Austern 74.
 Reis-Croquetten 294. Rahm mürber Kuchen 289.
 Eingemachte Erdbeeren 443.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Philadelphia Pepper Pot Suppe 32.
 Gebackene Hammelcoteletten 148.
 Gebratene Süßkartoffeln 215.
 Weiße Rüben, gestampft 233.
 Gedämpfter Sellerie 185.
 Hummer-Salat 184.
 Äpfel-Dampfnudeln (dumplings) 402.
 Süße Sauce 439. Gebackener Custard 365.
 Rosinen. Nüsse.
 Kaffee 488.

Menu.

April.

Sonntag.

Frühstück.

- Gedämpfte Aepfel-Compote 388.
Hafermehlbrei mit Rahm 293.
Geröstete Kalbscoteletten 136. Schirred Eier 245.
Aufgewärmte Kartoffeln 211.
Französische Wenden 273. Weizenbrod 259.
Kaffee 488.

Abendessen.

- Kaltes gebratenes Huhn 90.
Mayonnaise Fisch 60. Welsh Rarebit 243.
Bisenitz mit Backpulver 270.
Schichtkuchen 323, mit Banana-Füllung 325.
Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Crème von Spinat-Suppe 28.
Gefochter Chad (Maifisch) 51, Tartar-Sauce 167.
Hammelfeule à la venison 146.
Gedämpfte Kartoffeln 210.
Pastinaken mit Rahm 221.
Austern-Pasteten 75. Johannisbeer-Gelée 449.
Kopfsalat-Pattich.
Delmonico-Pudding 423. Ananas-Scherbet 398.
Gerollter Gelee-Kuchen 322. Obst.
Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

- Orangen in Scheiben. Hominy 294.
Gerösteter Halibut 55. Omelette mit Kräutern 250.
Sarotoga-Scheiben (Chips) 209.
Muffins mit Hefe 276.
Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Hammelfleisch-Pudding 149.
Geröstete Austern 72.
Kopfsalat mit Rahm-Sauce 182.
Französische Röllchen 272. Tassen-Custard 365.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Nachgeahmte Schildkröten-Suppe 34.
Rinder-Lendenbraten (Tenderloin) 118.
Gefochte Kartoffeln 212. Gedämpfter Kohl 218.
Gedämpfte Zwiebeln 215.
Radieschen 189.
Schnee-Pudding 423.
Pfirsich Meringue Pie 349.
Knusperige Cookies 336.
Obst.
Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

- Gefochte Pflaumen. Hafer-Kloden 295.
Gefräseltes Rindfleisch 132.
Geröstetes Schweinefleisch (gekalzen) 159.
Kartoffeln-Puffs 209. Sally Lunn 274.
Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Pie von Rinderbraten mit Kartoffeln-Kruste 121.
Gebratener Tripe (Kalbaunen) 131.
Hominy-Croquetten 296. Oliven.
Leichte Bisenitz 271.
Gelee-Puddings 483. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Cellerie-Suppe 38.
Französische Art, Rindfleisch zu dämpfen 125.
Kartoffeln-Puffs 209.
Weiße Rüben, gestampft 233.
Brägen-Coteletten 141.
Sauer eingemachter Kohl 197.
Goldener Rahm-Kuchen 318.
Orange Kokosnuß-Salat 387.
Nüsse. Rosinen.
Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Gebäckene Äpfel. Gefochter Reis 294.
Gebratene Hammel-Chops 147.
Lyonnaise Kartoffeln 212.
Pariser-Haus Rollen 272.
Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hühner-Omelette 251.
Gebratener Aal 53. Radieschen 189.
Gedämpftes braunes Brod 263.
Schwanen-Ruchen 309. Eingemachte Quitten 445.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Mullagatawny-Suppe 33.
Gefochtes Kalbs-Lendenstück (Fillet) 134.
Gefochte Süßkartoffeln 214.
Gedämpfte Tomatoes 221.
Gebäckene sweetbreads 143.
Chow Chow 198.
Zmitirter Rahm-Pie 252. Citronen-Gelee 392.
Mandeln Fumbles 335. Obst.
Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

Orangen.
Herquetschter Weizen 295.
Getrocknetes Rindfleisch mit Rahm 126.
Kalbfleisch Collops 135. Gebäckene Kartoffeln 214.
Grafton Milch Biscuits 274.
Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gepreßtes Rindfleisch 125.
Gedämpfte Ochsen-Nieren 130.
Gebäckene Kartoffeln 214.
Eingemachter grüner Pfeffer 198.
Gebratene Mößchen für den Mittagstisch 290.
Pflirsche, luftdicht eingemacht 457. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Rindfleisch-Suppe 25.
Hühner à la Terrapin 96.
Gebräunte Kartoffeln 114.
Gebratene Pastinaken 220.
Macaroni und Käse 236.
Kopfsalat 188. Französische Salatsauce 183.
Banana-Pudding 430.
Jam Törtchen 363. Nüsse. Rosinen.
Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Bananas.
Gedämpfter Hafermehlbrei 293.
Gedämpfter Stockfisch 61. Brod-Omelette 252.
Gefochte Kartoffeln 207.
Hot Cross Buns 275. Braunes Brod 263.
Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hühner-Risolethen 89.
Eingemachter Fisch 60. Nonnen Toast 297.
Kartoffeln Biscuits 273.
Citronen Ruchen 313. Pflirsich Gelee 452.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Vermicelli Suppe 37.
Gebäckener Chaud 51. Mit Fülle.
Escaloped Kartoffeln 210. Spinat mit Eiern 232.
Kalbfleisch Croquetten 136.
Oliven.
Feigen Pudding 422.
Schokolade Glairs 328. Obst.
Kaffee 488.

Freitagabend.**Frühstück.**

Gedämpfte Apricosen.

Camp 295.

Gerösteter Schinken 162. Gebratene Eier 246.

Gebratene Süßkartoffeln 215.

Newport Waffeln 279. Flanell Kuchen 281.

Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gedämpftes Kalbfleisch 138. Käse Scalloped 242.

Kartoffeln Croquetten 212. Radieschen 189.

Boston braunes Brod 263.

Ingwer Plätzchen (snaps) 330.

Weintrauben, luftdicht eingemacht 457.

Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Zwiebeln Suppe 37.

Schmorbraten 116.

Kartoffelnbrei 208. Gefochte Zwiebeln 215.

Hummer Pasteten 68.

Kopfsalat 189. Mayonnaise Sauce 181.

Charlotte Russe mit Ananas 383.

Lady Fingers 333.

Nüsse.

Rosinen.

Kaffee 488.

S a b b a t.**Samstag.****Frühstück.**

Ananas in Scheiben,

Hafer-Floeden (flakes) 295. Gebratenes Huhn 90

Omelette mit Champignons 251.

Saratoga Chips 209. Sally Lunn 274.

Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Laib von Kalbfleisch, in Scheiben 138.

Scalloped Clams 79. Schinken-Salat 186.

Rusts 275. Eingemachte Birnen 445.

Mandeln-Kuchen 321. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Spargel Rahm-Suppe 30.

Gefochter Barsch 52. Tartar Sauce 167.

Gebratenes Lammviertel 151. Mit Münz Sauce 171.

Gefochte neue Kartoffeln 207.

Grüne Erbsen 230. Reis-Croquetten 294.

Hummer-Salat 184.

Kabinet Pudding 416.

Custard Eiscream 395.

Gelee Nüsse 390. Obst.

Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

Orangen.

Gefochter Reis 294.

Gebratenes Lammfleisch 151.

Mayonnaise Kartoffeln 212.

Eier Muffins 277. Milch Toast 297

Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Lammbraten 151.

Hühner Turnovers 97.

Kopfsalat 189. Mayonnaise Sauce 181.

Französisches Brod 267.

Schichtkuchen 323. Feigen-Fülle 325.

Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Macaroni-Suppe 35.

Beefsteak Pie 122.

Kartoffelnbrei 208.

Grüne Bohnen 227. Kohlgemüse für Damen 218.

Meerrettig 189.

Rhabarber Pie 355.

Reis Meringue 425.

Nüsse. Käse. Rosinen.

Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

Gefochte Pie Plant (Rhabarber).
 Hafermehlbrei mit Rahm 293.
 Gerösteter Schab 51. Rühreier 246.
 Gebräunte Kartoffeln 214. Braunes Brod 263.
 Parker Haus Röllchen 272.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hamburger Beefsteak 129.
 Kartoffeln Croquetten 213.
 Bohnensalat 188. Biscuits mit saurer Milch 270.
 Waffeln 317. Pfirsich Mus 461.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Schweizer weiße Suppe 38.
 Kalbsnierenbraten 133.
 Neue Kartoffeln mit Rahm 209.
 Gebadene Zwiebeln 215. Käse Fondü 241.
 Spinat mit Eiern 232.
 Durchsichtiger Pudding 427.
 Kalte Rahm Sauce 437.
 Cookies 336. Obst.
 Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Gedämpfte Pfirsiche. Gebratenes Musch 293.
 Gebratene Froschschenkel 80. Tomato-Sauce 170.
 Neue gekochte Kartoffeln 207.
 Französische Röllchen 225. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalbsteak-Pastete 137. Gekochter Schinken 161.
 Grüne Bohnen 277. Maizbrod 266.
 Ananas-Gebackenes 287.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Julienne-Suppe 27.
 Gefochte Ochsenzunge 130.
 Kartoffeln-Schnee 211.
 Gefochte weiße Rüben 233.
 Macaroni à la Italienne 236.
 Kopfsalat 189.
 Schokolade-Pudding 420.
 Schlagrahm 368.
 Nüsse. Rosinen.
 Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

Ananas in Scheiben. Hominy 294.
 Lyonnaise Kalbsleber (tripe) 132.
 Einfache Omelette 249.
 Neue Kartoffeln mit Rahm 209.
 Einfache Crumpets 292.
 Weizenmehl-Pfannkuchen 282. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalte Zunge 130. Beefsteak 114.
 Walnuß Catup 191.
 Leichte Biscuits 271. Billige Rahmkekse 326.
 Eingemachte Äpfel 444. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Suppe von gespaltenen trockenen Erbsen 30.
 Hühner Pot Pie 95.
 Gefochte Kartoffeln 207.
 Gedämpfte Tomatoes 221.
 Gebratene Kalbsbröschchen 134. Bohnen-Salat 188.
 Charlotte mit gebrannten Mandeln 383.
 Orangen-Gelee 452.
 Maizstärke-Kuchen 332. Obst.
 Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

Orangen. Hafermehlbrei 293.
 Gebratener frischer Lachs 48. Gefochte Eier 245.
 Aufgewärmte Kartoffeln 211.
 Rahm-Kartoffeln 280. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gedämpftes Lammfleisch 152.
 Spargel-Omelette 250. Lattich als Salat 188.
 Deutsches Brod (oder Butterkuchen) 266.
 Pfirsich, luftdicht eingemacht 457.
 Molasses Cup Cakes 329. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Kartoffeln-Suppe 38.
 Gedämpfter Halibut 54. Eier-Sauce 167.
 Gedämpfte Süßkartoffeln 215.
 Grüne Erbsen 230. Kalbfleisch-Oliven 135.
 Allerlei Grünes gekocht 232.
 Citronen-Pudding, kalt.
 Gelee-Fritters (Pfannkuchen) 388. Obst.
 Kaffee 488.

Samstag.**Frühstück.**

Gedämpfte Pie Plant. Zerquetschter Weizen 295.
 Gebäckene Hammelschnitten mit Kartoffeln 148.
 Eier mit feinen Kräutern 246.
 Graham Gemz 278. Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gebratene junge Hühner 90. Eiam Fritters 78.
 Tomatoes in Scheiben. Weizen Drop Cakes 281.
 Kaffee-Kuchen 317. Gelee von wilden Äpfeln 452.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Ochsenchwanz-Suppe 29.
 Gewürztes Rindfleisch 117.
 Gefochte neue Kartoffeln 207.
 Grüne Bohnen 227. Spinat mit Eiern 232.
 Radieschen 189.
 Ananas-Pie 355.
 Dessert Puffs 384. Obst.
 Kaffee 488.

Donnerstag.**Freitag.****Frühstück.**

Erdbeeren mit Rahm. Gominz 194.
 Gebratene Bachforelle 55.
 Verlorene Eier 246.
 Kartoffeln mit Rahm 209. Maismehl Muffins 278.
 Champignons auf Toast 298. Kaffee 488.

Abendessen.

Scalloped Krebse 59.
 Gepreßtes Lammfleisch, kalt 152.
 Tomatoes in Scheiben mit Mayonnaise-Sauce 181.
 Buns 275. Engelluchen 320. Himbeeren. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Erbsen-Suppe 39.
 Gefochter Lachs 48. Beschamel-Sauce 171.
 Gedämpfte ganze Ruten 88.
 Gedämpfte neue Kartoffeln 210.
 Allerlei Grünes gekocht 232.
 Sommer-Squash (Kürbismelonen) 230.
 Rohe Gurken 188.
 Sweetbread-Croquetten 142.
 Schokolade Blanc mange 378.
 Erdbeeren Eis-Cream 396. Königin-Kuchen 319.
 Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

Gedämpfte Aprikosen. Graham-Musch 293.
 Gebratenes Huhn à la Italienne 91.
 Gedämpfte Kartoffeln 210.
 Continental Hotel Waffeln 279.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Eingemachter Lachs 49. Scalloped Huhn 93.
 Hominy Croquetten 294. Gurken in Scheiben.
 Erdbeeren mürber Kuchen 289 mit Rahm.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Rindfleisch-Suppe 25, mit Nudeln 39.
 Kalbfleisch-Pastete 137.
 Neue Kartoffeln 207. Gurken à la crème 224.
 Spargel 229. Weiße Sauce 167.
 Kopfsalat 189. Französische Sauce 183.
 Johannisbeer-Pastete (Pie) 353.
 Gefochter Custard 366.
 Braunschweiger Gelee-Kuchen 334.
 Käse. Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

Himbeeren mit Rahm. Hafer-Flocken 295.
 Weichschalige Krebse, gebraten 70.
 Schinken-Omelette 251.
 Aufgewärmte Kartoffeln 211. Pop-Overs 281.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Rindfleisch auf französische Art 125.
 Kalte Zunge in Scheiben 130.
 Bohnen-Salat 188. Milch Biscuits 274.
 Kalter Custard Pie 352.
 Eis-Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Suppe mit Champignons. Rinderbraten 113.
 Kartoffeln à la crème 209.
 Gebratener Blumenkohl 217.
 Spinat mit Eiern 232.
 Tomatoes in Scheiben mit Mayonnaise Sauce 181.
 Erdbeeren mürber Kuchen 289, mit Schlagrahm 368.
 Waffeln (wafers) 331. Käse.
 Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Kirschen. Berquettscher Weizen 295.
 Geröstete Lamm-Chops 150. Tomato-Sauce 170.
 Saratoga-Scheiben 209. Muffins mit Hefe 276.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gebratene Kartoffeln mit Eiern 213.
 Krebs-Salat 186. Soda-Biscuits 270.
 Ananas-Fettkuchen 287. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Kalbfleisch-Suppe 26, mit Croutons 41.
 Gefochtes Huhn 87. Kapern-Sauce 170.
 Gedämpfte neue Kartoffeln 210.
 Spargel auf Toast 229.
 Grüne Bohnen 227. Junge Zwiebeln
 Stachelbeer-Torten 362.
 Goldener Rahm 370.
 Kokoßnuß Matronen 391. Käse.
 Kaffee 488.

Donnerstag.**Frühstück.**

Erdbeeren mit Rahm.
 Hafermehlbrei mit Rahm 293.
 Hühner-Omelette 251.
 Gash von gepökeltem Rindfleisch 128.
 Kartoffeln Fillets 212. Grafton Milch-Biscuits 274.
 Rahm Toast 297. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Beefsteak 115. Kartoffeln-Croquetten 212.
 Kopfsalat 189, mit Mayonnaise Sauce 181.
 Rahm würder Kuchen 289. Kirichen-Pudding 414.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Clam Suppe 43.
 Geröstetes Vorderviertel vom Lamm 151.
 Tomato Sauce 170.
 Kartoffeln à la Delmonico 212.
 Grüne Bohnen 227.
 Blumenkohl 216. Tomato Salat 187.
 Erdbeeren Bairischer Rahm 369.
 Ananas in Scheiben. Pfundkuchen 312.
 Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

Tomatoes in Scheiben.
 Gekochter Reis 294.
 Geröstete spanische Makrelen 57.
 Scalloped Eier 245. Mayonnaise Kartoffeln 213.
 Französische Nüllchen 225. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Clam Chowder 79. Kaltes gepresstes Rindfleisch 125.
 Gemischter Sommeralat 183.
 Buns 275. Verzierte Kuchen 330.
 Johannisbeeren. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Spargel Rahm Suppe 30.
 Gebadener Blue Fisch 52. Tomato Sauce 187.
 Neue Kartoffeln mit Rahm 209
 Sommer Squash 230.
 Muttonettes 149. Gurken in Scheiben 188.
 Charlotte Kusse 381.
 Erdbeeren und Rahm.
 Ramakins 242.
 Kaffee 488.

Freitagabend.**Frühstück.**

Hafermehlbrei 293.
 Geröstetes Beefsteak 114, mit Wasserkresse.
 Neue gekochte Kartoffeln 207.
 Ruzs 275. Amerikanischer Toast 297.
 Kaffee 488

Zweites Frühstück.

Hühner-Frühkaffee 88.
 Reis Croquetten 294.
 Zubereitete Gurken 188. Französisches Brod 265.
 Cup Cake 331.
 Erdbeeren mit Rahm. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Tomato Suppe 33.
 Hammel-Lendenbraten 144.
 Scalloped neue Kartoffeln 212.
 Blumenkohl 216.
 Allerlei Grünes gekocht 232. Radieschen 189.
 Kirichen-Pie 353. Schein Gefrorenes 373.
 Bunte Kuchen 332. Käse.
 Kaffee 488.

Juli.

Vierter Juli.

Frühstück.

Roths Himbeeren mit Rahm.
Gebratenes Huhn 90.
Tomatoes, scrambled 224.
Aufgewärmte Kartoffeln 211. Tenneffee Muffins 277.
Toast 296. Kaffee 488.

Abendessen.

Kaltes Hammelsfleisch in Scheiben 155.
Krebs Pie 70. Salat von Wasserkresse 189.
Toast mit Käse 297.
Graham Brod 263. Schwammkuchen 309.
Brombeeren. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Clam Suppe 42.
Gefochter Stodfish 62. Mit Hummersauce 168.
Lammbraten 151. Mönz-Sauce 171.
Gefochte neue Kartoffeln 207.
Grüne Erbsen 230. Spinat mit Eiern 232.
Gurken in Scheiben 188.
Hühner-Pastetchen 89.
Neapel Biscuits 381. Vanilla Eis-Cream 394.
Schokolade Macaronen 391. Erdbeeren.
Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Frische Kirschen.
Hominy 296.
Geröstete Hühnchen. Verlorene Eier 247.
Saratoga Scheiben 209.
Neu England Maiskuchen 265.
Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Gewürzte Ochsenzunge 131.
Hummer-Pastetchen 68.
Tomatoes in Scheiben mit Mayonnaise Sauce 181.
Crumpets 292. Weißer Fruchtkuchen 309.
Brombeeren. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Creme von Spinat Suppe 28.
Gefochter Blue-Fisch 52. Sauce Maitre d'Hotel 172.
Lammbraten 151. Tomato Sauce 170.
Neue Kartoffeln mit Rahm 207.
Blumenkohl 216. Grüner Mais 224.
Weiße Sauce 167. Krebs-Salat 186.
Lachs-Croquetten 64.
Cottage Pudding 413. Schokolade Eis-Cream 395.
Himbeeren.
Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

Birnen-Compote 389.
Hafermehlbrei mit Rahm 293.
Gebratene Kalbscoteletten 134.
Einfache Omelette 253.
Aufgewärmte Kartoffeln 211.
Muffins mit Hefe 267. Toast 296.
Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Lammbraten, kalt 151. Mais-Pudding 225.
Kartoffeln-Salat 188. Französisches Brod 265.
Korinthen-Fettkuchen 286. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Julienne Suppe 27.
Beef à la Mode 117.
Gefochte Kartoffeln 207. Grüne Erbsen 230.
Gefüllte gebadene Tomatoes 222.
Lattich Salat 188.
Brombeeren-Pudding 427.
Schwammkuchen 309.
Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

Himbeeren.
 Jerquetschter Weizen 295.
 Geröstetes Beefsteak 114. Rahm-Toast 297.
 Chonnaise Kartoffeln 211.
 Leichte Biscuits 71. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kaltes Rindfleisch in Scheiben 117.
 Käse Soufflé 241.
 Tomato-Salat 187. Graham Brod 263.
 Stachelbeer-Törtchen 362. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Vermicelli-Suppe.
 Gedämpftes Huhn, mit Biscuits oder Zwiebad 96.
 Gedämpfte Kartoffeln 210.
 Gedämpfter Mais 225.
 Hummer-Croquetten 68. Gurken in Scheiben 188.
 Johannisbeeren-Pie 353.
 Wandkuchen 320. Käse.
 Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Brombeeren.
 Gedämpfter Hafermehlbrei 293.
 Gebratener frischer Lachs 48.
 Gash von Rindfleisch 129.
 Kartoffeln-Fillets 212.
 Tennessee Muffins 277. Toast 296.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Beefsteak-Pie 122. Hühner-Turnovers 97.
 Kopfsalat 189. Mit Mayonnaise-Sauce 181.
 Buns 275.
 Schichtkuchen 323. Vanana-Fülle 325.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Frühjahrs-Gemüse-Suppe 38.
 Scalloped Hammelfleisch mit Tomatoes 150.
 Gekochte Kartoffeln 207.
 Spinat mit Eiern 232. Clam Fritters 78.
 Junge Zwiebeln.
 Maisstärke Pudding 410.
 Himbeeren mit Rahm. Silber-Kuchen 313.
 Kaffee 488.

Donnerstag.**Frühstück.**

Roths Himbeeren.
 Graham Mehlbrei mit Horn Syrup 293.
 Geröstetes Lammfleisch 115.
 Gebratene Tomatoes 223. Kartoffeln mit Rahm 209.
 Aufgegangene Biscuits 271. Toast 296.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalb-fleisch Laib, in Scheiben 138.
 Brägen Coteletten 141. Gebratene Kartoffeln 210.
 Rohe Gurken zubereitet 188.
 Französisches Brod 265. Kirichen-Pie 353.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Gumbo-Suppe 36.
 Pie von gebratenem Rindfleisch
 mit Kartoffelnkruste 121.
 Kartoffeln à la Delmonico 213.
 Blumentohl 216. Grüne Erbsen 230.
 Kopfsalat 189, mit Mayonnaise Sauce 181.
 Koley Poley Pudding mit Kirichen 428.
 Syllabub 374.
 Boston Rahm-Kuchen 328.
 Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Frische Johannisbeeren.
 Gekochter Reis 294.
 Gebratener Barsch 46. Rühreier 246.
 Gebäckene Kartoffeln 113.
 Parker Haus Rollen 272. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Geröstetes Huhn auf Toast 94.
 Pfannkuchen von grünem Mais 284.
 Gedämpfte Tomatoes 221. Brombeeren.
 Beeren Thee-Kuchen 281. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Clam-Chowder 79.
 Lachs 48 und Kapern-Sauce 170.
 Neue scalloped Kartoffeln 210.
 Sommer Squash (Kürbismelonen) 230.
 Hühner-Turnovers 97.
 Gekochte Rothrüben, junge 228.
 Reis-Pudding 425. Himbeeren-Sherbet 398.
 Philadelphia Jumbles 335.
 Kaffee 488.

Samstag.

Frühstück.

Gekochte Stachelbeeren. Maismehlbrei 293.
 Gerösteter Schinken 162. Gemüse-Omelette 250.
 Newport Frühstückkuchen 291.
 Knusperige Kartoffeln 212. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Lachs Fricassee 50. Beefsteak 114.
 Bohnen-Salat 188. Maishrod 266.
 Durchsichtiger Pudding 427. Eis-Thee 491.

Haupt-Mahlzeit.

Erbisen-Suppe 39.
 Rindfleisch auf französische Art gedämpft 125.
 Neue Kartoffeln mit Rahm 207.
 Mod-Mustern 77. Scalloped Clams 79.
 Tomato-Salat 187.
 Custard-Pie 352. Schwamm Drops 332.
 Rother Himbeeren mit Rahm.
 Kaffee 488.

August.

Samstag.

Frühstück.

Pfirsiche und Rahm. Gekochter Reis.
 Geröstete spanische Makrelen.
 Eier mit feinen Kräutern.
 Aufgewärmte Kartoffeln 211. Ruzs 275.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Kaltes gekochtes Huhn 87.
 Eingemachter Lachs 49. Kartoffeln-Salat 188.
 Französische Möllchen 273. Himbeeren.
 White Mountain Kuchen 319. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Consomme-Suppe 27.
 Gebäckener Piderel (kleiner Hecht) 47.
 Eier-Sauce 167.
 Gedämpfte Enten 99.
 Kartoffeln à la Delmonico 213.
 Kohl mit Rahm 218. Hummer-Salat 184.
 Gefüllte gebäckene Tomatoes 222.
 Lamm Bröschchen (sweet bread) 150.
 Custard-Pudding 409. Gefrorene Pfirsiche 396.
 Korinthen Jumbles 335.
 Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

Gefochte Pflaumen. Gedämpftes Hafermehl 293.
 Hammel Coteletten 148. Tomato-Toast 299.
 Kartoffeln-Filletz 212.
 Eier-Muffins 277. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalb-fleisch Pot Pie 137. Gemüse Omelette 250.
 Kopfsalat mit französischer Sauce 183.
 Deutsches Brod 266. Pflirsich Fettkrapfen 286.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Tomato-Suppe.
 Gebratenes Ochsenherz 129.
 Gefochte neue Kartoffeln 207.
 Blumenkohl 216. Gurken 188. Grüne Bohnen 227.
 Dampfen Pie 355. Pflirsich Crème 317.
 Schwamm-Kuchen 309. Käse.
 Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

Brombeeren. Hominy 193.
 Gefräufeltes Beef 123. Gefochte Eier 245.
 Saratoga-Scheiben 209.
 Frühstück-Puffs 291. Toast 296.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Ochsenherz in Scheiben 129. Gebratene Tripe 131.
 Gefüllte gebackene Tomatoes 222.
 Eingemachte Birnen 205. Bunz 275.
 Pflaumen Cobbler 431.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Schottische Hammelfleischbrühe 26.
 Geröstetes Lammsviertel 151.
 Neue Kartoffeln mit Rahm 207. Grüne Erbsen 230.
 Kopfsalat 189. Französische Sauce 183.
 Mais-Pudding 413.
 Aprikosen Meringue-Pie 353.
 Citronen-Gelee 392.
 Cookies 336. Obst.
 Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Frische Birnen. Berquetchter Weizen 295.
 Brägen Coteletten 141 Fleisch-Omelette 249.
 Lyonmaise Kartoffeln 212.
 Heidelbeeren-Pfannkuchen 284.
 Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gerösteter Lachs 48. Gepreßtes Lammfleisch.
 Tomatoes mit Mayonnaise Sauce 181.
 Französisches Brod 256. Schwammkuchen 309.
 Brombeeren mit Rahm.
 Eis-Thee 491

Haupt-Mahlzeit.

Rahm Spinat Suppe 28.
 Gebratenes Huhn à la Italienne 91.
 Tomato-Sauce 170.
 Gefochte Süßkartoffeln 214.
 Gefüllte Eierpflanze 226.
 Gefochter grüner Mais 224. Junge Zwiebeln.
 Reis-Pudding 421. Pflirsiche mit Rahm.
 Wallnustkuchen 326.
 Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

- Moschus Melone.
 Hafermehlbrei mit Rahm 193.
 Kalbsleber und Speck 142.
 Geröstete Tomatoes 223. Ruspferige Kartoffeln 211.
 Neu-England Maistuden 269.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Gedämpfte Huhn 88. Fettgebadenes mit Mais 285.
 Gebratene Süßkartoffeln 214.
 Rohe Gurken zubereitet 188. Leichte Biscuits 271.
 Pflirsche mit Rahm.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Erbfen-Suppe 31.
 Gedämpfte Rinderbrust 126.
 Gefochte neue Kartoffeln 207.
 Lima-Bohnen 227
 Gebratene Eierpfanze 226.
 Kopfsalat 188.
 Heidelbeeren-Pudding 427. Wein-Sauce 435.
 Rahm-Törtchen 363. Obst.
 Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

- Ganze Pflirsche. Maismehlbrei 193.
 Gebratener Blue Fisch 46.
 Getrocknetes Rindfleisch mit Rahm.
 Gebratene Süßkartoffeln 214.
 Muffins mit Hefe 267. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Rindfleisch Croquetten 126.
 Scalloped Hunnieren 67.
 Gemischter Sommeralat 183. Deutsches Brod 266.
 Heidelbeeren mürber Kuchen 290.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Maissuppe 30.
 Gebadene Lachsforelle 56. Beichamel-Sauce 171.
 Kartoffeln Croquetten 213.
 Spinat mit Eiern 232.
 Hasch von Hammelfleisch 146.
 Tomatoes mit Mayonnaise Sauce 181.
 Weintrauben Pie 355.
 Pflirsich Crème 372.
 Wafers 331. Käse.
 Kaffee 488.

Sonnabend.

Frühstück.

- Frische Pflaumen. Haferflocken 295.
 Geröstetes Huhn 89. Rahm Toast 297.
 Gefochte Kartoffeln 207. Graham Gems 278.
 Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Gerösteter Schinken 162. Tomato-Omelette 250.
 Gurken, zubereitet in Scheiben 188.
 Französisches Brod 265.
 Kälter Obst-Pudding 411.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Hühner Rahm-Suppe 28.
 Hammelfleisch auf irländische Art 149.
 Gedämpfte Kartoffeln 210. Grüne Erbsen 230.
 Gefochter Mais 224. Krebsalat 186.
 Heidelbeeren-Pie 354.
 Pflirsche und Rahm.
 Cup Cakes 331. Käse.
 Kaffee 488.

September.

Sonntag.

Frühstück.

- Wojchus Melonen. Maismehlbrei 293.
Gebratene Stint 55.
Fasch von Kalbfleisch auf Toast 300.
Kartoffeln mit Rahm 209.
Graham Gemis 278. Weizenbrod 159.
Kaffee 488.

Abendessen.

- Eingemachter gehackter Schinken 162.
Kleine Muffins Pasteten 78.
Reis Omeletten 251. Kohlsalat (slaw) 186.
Französisches Brod 265.
Rahmkuchen 326. Pflirsche geschält und zerhackt.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Rindfleisch-Suppe 25, mit Croutons 41.
Gefochte frische Makrele 58.
Hollandaise Sauce 172.
Gebratene Rebhühner 103.
Kartoffelbrot 208. Gedämpfter Mais 225.
Gefüllte Eierpflanze 226. Tomato-Salat 187.
Hummer Croquetten 68. Pflirsche Meringue Pie 349.
Tutti Frutti Eis-Cream 396.
Rohester Geleekuchen 321. Käse.
Kaffee 488.

Montag.

Frühstück.

- Pflirsche mit Rahm.
Graham Mehlbrei 293 mit Horn-Syrup.
Geröstetes Lammfleisch 147.
Gebratene Tomatoes 223. Gebackene Kartoffeln 214.
Muffins mit Hefe 267. Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Salmi von Wild 107. Ochsenzunge, kalt 130.
Kartoffeln-Croquetten 214.
Eingemachte Wassermelonen 204. Eier Biscuits 272.
Schichtkuchen 323, mit Pflirschen Rahm Fülle 324.
Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Gemüse-Suppe 37.
Tenderloin of Beef 118.
Kartoffeln Puffs 209. Lima Bohnen 227.
Gebratene Tomatoes 223.
Gemischter Sommersalat 183.
Pflirschen-Pudding 421, mit Schlagahne 368.
Kokosnuß-Törtchen 362. Käse.
Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

- Heidelbeeren.
Gedämpftes Hafermehl 293.
Kalbfleisch Collops 135. Schinken Toast 299.
Kartoffeln-Fillets 212.
Newport Frühstückskuchen 291.
Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Aufgewärmter Braten 113.
Käse-Fondü 241. Fisch-Salat 185.
Kartoffeln Biscuits 273.
Pflirschen Cobbler 431. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Vermicelli-Suppe 37.
Gebackene Hammel-Coteletten 148.
Gefochte Kartoffeln 207. Gebackene Röhrrüben 228.
Mais-Pudding 225. Meerrettig 189.
Pflaumen-Pie 355.
Schwimmende Inseln 377. Zitronenkuchen 313.
Käse. Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Tomatoes in Scheiben.
 Hafer-Flocken 295.
 Gash von Rindfleisch 129. Gefochte Eier 245.
 Gebäckene Süßkartoffeln 215.
 Parker Haus Röllchen 272. Weizenbrod 159.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gebratene Stinte 55. Schinken-Toast 299.
 Kartoffeln-Salat 188. Französisches Brod 265.
 Heidelbeerentuchen 329.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Suppe von trockenen, gespaltenen Erbsen 30.
 Gebratene zahme Enten 98.
 Gebräunte Kartoffeln 214. Grüne Bohnen 227.
 Gebäckene Tomatoes 223.
 Lattich 189, mit Mayonnaise Sauce 181.
 Gefochter Citronen-Pudding 418.
 Pfirsich-Meringue 373. Federkuchen 317.
 Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

Ganze Birnen.
 Hominy 296.
 Hamburger Beefsteak 129. Brod-Drelette 256.
 Saratoga Scheiben 209. Leichte Biscuits 271.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Enten-Pastete oder Pie 99. Gerösteter Speck 159.
 Tomato-Salat 187. Graham Brod 263.
 Kalter Beeren-Pudding 406.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Mais-Suppe 30.
 Gedämpfte Hammelfeule 146.
 Kartoffeln à la Delmonico 212.
 Gebratener Mais 225.
 Gedämpfte Austerpflanze 228.
 Johannisbeeren-Gelee 449.
 Weintrauben Pie 355. Tapioca Rahm Custard 378.
 Wassermelone. Käse.
 Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Moschus-Melonen.
 Hafermehlbrei mit Rahm 293.
 Geröstete spanische Makrelen 57.
 Scalloped Eier 245. Aufgewärmte Kartoffeln 211.
 Tennessee Muffins 277. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gash von Hammelfleisch 146. Auster-Fritters 74.
 Kaltes Gemüse 234. Maizbrod 266.
 Boston Rahmkuchen 328. Weintrauben-Gelee 451.
 Schokolade 491

Haupt-Mahlzeit.

Clam-Suppe 43.
 Frischer gebratener Lachs 48. Tomato-Sauce 170.
 Kartoffelnbrei 208. Blumenkohl 216.
 Weiße Sauce 167. Beefsteak Rollen 119
 Gurken in Scheiben 188.
 Deutscher Custard 367. Jumbles 334.
 Obst. Kaffee 488.

Gonmabend.**Frühstück.**

Frifche Aprikofen.
 Berquetschter Weizen 295.
 Gedämpfte Nieren 130.
 Geröstetes, gefalzeneß Schweinefleisch 159.
 Lhonnaife Kartoffeln 212. Sally Lunn 274.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Mit Brod zubereitete Hühner 93.
 Kartoffeln-Croquetten 213.
 Tomatoes in Scheiben mit Mayonnaife Sauce 181.
 Geflochtenes Brod 265. Sponge-Drops 332.
 Heidelbeeren mit Rahm. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Gumbo-Suppe 36.
 Kalbsbraten 133.
 Gebräunte Kartoffeln 214.
 Succotash 226. Squashbrei 230.
 Bohnen-Salat 188.
 Gebackener Custard 365. Pfirsiche mit Rahm.
 Mandelnkuchen 321.
 Kaffee 488.

O k t o b e r.**Gonntag.****Frühstück.**

Weintrauben.
 Hafermehl mit Rahm 293.
 Geröstete Kalbscoteletten 136. Verhackte Eier 247.
 Amüsperige Kartoffeln 213.
 Buchweizen Pfannkuchen 285.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488

Abendessen.

Gedämpfte Austeren 72.
 Kaltes Schweinefleisch und Bohnen.
 Kohlsalat (slaw). Boston braunes Brod 263.
 Pfirsich Meringue. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Ochsenchwanz-Suppe 29.
 Gerösteter Halibut 55. Sauce Tartar 167.
 Rinderbraten 113. Braune Sauce 173.
 Gedämpfte Kartoffeln 210. Blumentohl 216.
 Gefochte Zwiebeln 215. Hühnerfleisch-Salat 184.
 Scaloped Tomatoes 222.
 Französischer Kokosnuß-Pudding 413.
 Trauben Trifle 376.
 Bierkuchen 330. Obst.
 Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

Gebakene Quitten
 Lammfleisch 115.
 Gebratener Blue Fisch 46. Milch Toast 296.
 Schnell gekochte Kartoffeln 211. Popovers 285.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Rinderbraten 113. Zwiebeln-Omelette 252.
 Gebratene Kartoffeln 213. Französisches Brod 280.
 Pfirsich-Gritters 287. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Julienne Suppe 27.
 Gebratene Phasanen 103.
 Kohl mit Rahm 218. Gefochte Kartoffeln 207.
 Weiße Rüben, gestampft 233.
 Tomato-Salat 187.
 Keffel Custard Pie 347.
 Gebakene Quitten 389. Schokolade Eclairs 328.
 Kaffee 488.

Dienstag.

Frühstück.

Gebackene Birnen.
 Perquetschter Weizen 295.
 Kalbsleber und Speck 142.
 Spiegel- oder gebratene Eier 246.
 Lyonnaise Kartoffeln 213. Toast 296.
 Neu England Maiskuchen. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter gebratener Phasan 103.
 Kartoffeln = Croquetten 212. Hummer-Salat 184.
 Graham Brod 263.
 Ländliche Pflaumen Charlotte 383. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Wildpret-Suppe 27.
 Geschmorte Hammelfeule (braised) 145.
 Kartoffelnbrei 208. Scaloped Austern 76.
 Gekochte Süßkartoffeln 215.
 Kohl-Salat 188.
 Pfirsich Cobbler 431. Französischer Custard 366.
 Schichtkuchen mit Gelee 323.
 Kaffee 488.

Mittwoch.

Frühstück.

Weintrauben.
 Gedämpftes Hafermehl 293.
 Geröstetes Beefsteak 114. Tomato-Omelette 250.
 Aufgewärmte Kartoffeln 211.
 Englische Trumpeitz 292.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gehacktes Hammelfleisch 150. Sardinen.
 Mais-Pudding 225. Französische Nödlchen 273.
 Ingwer-Brod 272.
 Orangen in Scheiben. Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Nachgeahmte Schildkrötensuppe 34.
 Gekochtes Kalb-Fillet 134.
 Kartoffeln à la Delmonico 212.
 Gebratene Eierpflanze 228. Squashbrei 230.
 Oliven.
 Untertassen-Pudding 424.
 Apfel-Schnee 375. Knusperige Cookies 336.
 Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

Gebackene Quitten 389.
 Gekochter Reis 294.
 Geröstetes Birkhuhn 103. Tripe Lyonnaise 132.
 Kartoffeln mit Rahm 209. Muffins mit Hefe 27.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalbfleisch-Croquetten. Käse-Soufflée 241.
 Kartoffeln-Salat 188. Buns 275.
 Weintrauben Pie 355. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Schweizer weiße Suppe 38.
 Schmorbraten 116.
 Gedämpfte Kartoffeln 210.
 Lima Bohnen 227. Französischer Kohl 219.
 Lattich als Salat 188.
 Obst-Puff-Pudding 429. Blane Mange 377.
 Dominoes 330. Obst.
 Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

Gefochte Pflaumen.
 Hafer-Flocken 295.
 Gebratener Aal 53. Gash von Rindfleisch 129.
 Kartoffeln-Fillets 212. Eier-Muffins 277.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Austern Pot Pie 76. Muttonettes 149.
 Gebratene Eierpflanze 226. Französisches Brod 265.
 Gefochte wilde Äpfel.
 Silberfuchen 313. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Zwiebeln-Suppe 37.
 Gebackene Stinte 57.
 Kartoffeln-Schnee 211. Blumenkohl 216.
 Rindfleisch-Croquetten 127.
 Gewürzte Pflaumen 205.
 Einfache Charlotte Rüsse 381.
 Quitten-Gelee 450. Müsse. Rosinen.
 Kaffee 488.

Sonntabend.**Frühstück.**

Ganze Birnen.
 Homin 296.
 Hammel-Coteletten 148. Tomato-Sauce 170.
 Saratoga Scheiben 209.
 Maismehl-Pfannkuchen 282.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Getrocknetes Rindfleisch mit Rahm 126.
 Gebackene Omelette 253. Tomato-Salat 187.
 Rüsse 275. Quitten-Trifle 339. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Kalb- und Rindfleisch-Suppe 26, mit Nudeln 39.
 Hühner-Pot-Pie 95.
 Kartoffelnbrei 208.
 Gebratene Austernpflanze 228.
 Gebackene Zwiebeln 215.
 Schinken-Salat 186.
 Schokolade-Pie 350. Orangen in Scheiben.
 Hühnerfleisch-Rücken 326.
 Kaffee 488.

N o v e m b e r.**Danksgivingstag.****Frühstück.**

Weintrauben.
 Hafer-Flocken 295.
 Geröstetes Porterhaus Steak 114.
 Stodfish-Bälle 61. Gebräunte Kartoffeln 208.
 Buchweizen-Pfannkuchen 285. Maple Syrup.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

Kalter Buterbraten 82.
 Scaloped Austern 76. Kartoffelsalat 188.
 Rahm mürber Kuchen 289. Clairs 328.
 Fingemachte Eierpflaumen 443.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Austern in der Schale.
 Hühner-Rahm-Suppe 28.
 Gebackene Stinte 57. Tartar-Sauce 167.
 Gebratener Buter 82. Kronsbeeren-Compote 174.
 Kartoffelnbrei 208. Gebackener Squash 231.
 Gefochte Zwiebeln 215.
 Pastinaken-Fettgebäckene 221.
 Oliven. Hühnerfleisch-Salat 184.
 Wildpret-Pastete 109.
 Kürbiß-Pie 357. Mince-Pie 358.
 Charlotte Rüsse 381. Mandeln-Eiscream 398.
 Citronen-Gelee 391. Hühnerfleisch-Rücken 326.
 Käse. Obst. Kaffee 488.

Samstag.**Frühstück.**

- Crab-Äpfel-Compote.
 Berquetfchter Weizen 295.
 Gefochter Weißfisch 56. Gelee-Omelette 252.
 Schnell gekochte Kartoffeln 211.
 Tennessee Muffins 277. Crullers 337.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

- Eingefochte Schweinesfüße 161.
 Scalloped Kartoffeln 210. Hühnerfleisch-Salat 184.
 Leichte Biscuits 271. Goldener Gewürz Kuchen 321.
 Eingemachte Kürschen 442. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Mullagatawny-Suppe 33.
 Gefochter Stockfisch 62. Austern-Sauce 168.
 Gebratene wilde Enten 100.
 Kartoffelbrei 208. Johannisbeeren-Gelee-Sauce 173.
 Gebackener Squash 231. Gefochte Rothrüben 228.
 Kleine Austern Pie 78.
 Gebackener Plum-Pudding 415. Süße Sauce 439.
 Gelee-Küße 390. Obst.
 Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

- Weintrauben.
 Gominny 196.
 Fricassee von Tripe mit Austern 132.
 Gebackene Kartoffeln 113. Frühstück-Puff 291.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Kalter Entenbraten 98. Weisses Harebit 243.
 Gebratene Süßkartoffeln 215.
 Eingemachte Rothrüben 228.
 Französisches Brod 265.
 Cookies 336. Stachelbeeren-Mus (Jam) 454.
 Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

- Bermicelli-Suppe 37.
 Hammelfeule wie Wildpret gebraten 146.
 Gedämpfte Kartoffeln 210.
 Kohlgemüse für Damen 218.
 Gedämpfte Zwiebeln 215.
 Gemischtes Eingemachtes 203.
 Kürbiß-Pie 375. Drangen-Gelee 452.
 Nusstuchen 389. Käse.
 Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

- Gefochte Prunes (Zwetschen).
 Hafermehlbrei mit Rahm 293.
 Schnepfen auf Toast 103. Serappel 160.
 Kartoffeln-Puff 209. Newport Waffeln 279.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Scalloped Hammelfleisch und Tomatoes 150.
 Gominny-Croquetten 294. Kohl-Salat 187.
 Geschlagene Biscuits 273.
 Schokolade Custard Pie 349. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Chenschwanz-Suppe 29.
 Schweinebraten 154.
 Gebräunte Kartoffeln 208.
 Lima Bohnen 227. Weiße Rüben, gestampft 233.
 Selleriesalat 187.
 Äpfel-Maismehl-Pudding 421. Wein-Sauce 435.
 Citronen-Törtchen 360. Obst.
 Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Orangen.
Graham-Musch 293.
Auf dem Lande gemachte Bratwurst 163.
Gefochte Eier 245.
Saratoga Scheiben 209.
Buchweizen-Pfannkuchen 285. Toast 296.
Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Schweinebraten 154. Hummer-Salat 184.
Gebackene Süßkartoffeln 215.
Deutsches Brod 266. Nesselmus 173.
Fettkuchen 337. Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Schildkrötensuppe von Bohnen 32.
Gewürztes Rindfleisch 117.
Kartoffelnbrei 208.
Gebratene Pastinaken 220. Scalloped Zwiebeln 216
Sauer eingemachter Kohl 197.
Kronsbeeren-Törtchen-Pie 356. Blanc Mange 377
Gräders. Käse. Kaffee 488.

Donnerstag.**Frühstück.**

Gefochte Aprikosen.
Haferflocken 295.
Geröstete Kalbs-Coteletten 136.
Gebratene Austern 71.
Aufgewärmte Kartoffeln 211. Rahm-Waffeln 280.
Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Rindfleisch-Croquetten 126. Fisch-Omelette 252.
Selleriesalat 187.
Aufgegangene Biscuits 271. Federkuchen 317.
Pflirsche, luftdicht eingemacht 457.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Fischbrühen-Suppe 32.
Gebratene Hammelfeule 144.
Gefochte Kartoffeln 207.
Squashbrey 231. Gebratener Kohl 219.
Oliven.
Apfel Puff-Pudding 407.
Großmutter's Sauce 436.
Nüsse. Rosinen. Obst.
Kaffee 488.

Freitag.**Frühstück.**

Bananas.
Gedämpftes Hafermehl 293.
Gestreifter Barsch, gebraten 46. Verhächte Eier 247.
Lyonnaise Kartoffeln 212.
Maizbrod 266. Nusskuchen 339.
Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Hammelbraten 144.
Halibut auf Toast 301.
Kartoffeln-Salat 188. Französisches Brod 265.
Weintrauben-Gelee-Pie 355.
Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Fisch-Chowder 60.
Gebackener Picherel 47.
Gedämpfte Kartoffeln 210.
Gefochte Weißrüben 233. Rabbit Pie 106.
Selleriestangen.
Apfel Custard Pudding 410. Feste Sauce 438.
Savory-Biscuits 333. Obst.
Kaffee 488.

Gonmabend.

Frühstück.

- Gebackene saure Aepfel.
Gefochter Reis 294.
Geröstetes Porterhaus Steak 114.
Einfache Omelette 249. Kartoffeln mit Rahm 209.
Weizenmehl-Pfannkuchen 282.
Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

- Gedämpftes Kalbfleisch 138. Kartoffeln-Puffs 209.
Eingemachte Mangoes 199.
Grafton Milch-Biscuits 274.
Schokolade-Clairs 328. Citronen Crème 375.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Sellerie-Suppe 38.
Gefochter Schinken 161.
Gebackene Süßkartoffeln 215.
Lima Bohnen 227. Gefochte Pastinaken 220.
Sauerkraut 219.
Oxford Klöße 403. Süße Sauce 439.
Rahm-Törtchen 363. Obst.
Kaffee 488.

Dezember.

Weihnachtstag.

Frühstück.

- Orangen.
Gefochter Reis 220.
Geröstete, gesalzene Makrelen 57.
Verlorene Eier mit Rahm 247.
Kartoffeln-Filletz 213.
Federn-Pfannkuchen 282.
Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Abendessen.

- Kalter Gänsebraten 86.
Austern-Pastetchen 75.
Kohlalat 187. Buns 275.
Charlotte Russe 381. Pfirsich-Gelee 452.
Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Austern in der Schale.
Wildpret-Suppe 27.
Gefochter Weißfisch 56. Sauce Maitre d'Hotel 172.
Gebratene Gans 86. Aepfelbrei 173.
Gefochte Kartoffeln 206. Weiße Rüben gestampft 233.
Pastinaken mit Rahm 221. Gedämpfte Zwiebeln 215.
Gefochter Reis 220. Hummer-Salat 184.
Canvas back Ente 101.
Weihnachts Plum-Pudding 415, mit Sauce 436.
Vanilla Eis-Cream 394.
Mince-Pie 358. Orangen-Gelee 452.
Delikater Kuchen 313. Gesalzene Mandeln 385.
Confect. Obst. Kaffee 488.

Sonntag.

Frühstück.

- Weintrauben.
Gedämpftes Hafermehl 296.
Eingemachte Schweinsfüße, gebraten 161.
Austern-Toast 298. Kartoffeln-Puffs 213.
Eier-Muffins 277. Weizenbrod 259.
Kaffee 488.

Abendessen.

- Kaltes eingekochtes Rindfleisch 125.
Pfannen-Austern 74.
Selleriesalat 188. Saratoga-Scheiben 209.
Rusks 275. Kleine Korinthenkuchen.
Quitten-Gelee 450. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

- Hühner-Rahm-Suppe 28.
Gefochter Halibut 54. Sauce Hollandaise 172.
Gebratene Gans 86. Aepfelbrei 173.
Gefochte Kartoffeln 207. Gedämpfter Sellerie 227.
Weiße Rüben gestampft 223. Hummer-Salat 184.
Scalloped Clams 79.
Mince-Pie 358. Orangen Rahm 371.
Citronat-Kuchen 313. Käse.
Kaffee 488.

Montag.**Frühstück.**

Orangen in Scheiben.
 Graham Misch 293.
 Stodfisch-Steak 64. Lyonnaise Kartoffeln 212.
 Gehacktes Rindfleisch auf Toast 300.
 Französische Möllchen 273. Braunes Brod 263.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalter Gänsebraten 86.
 Scaloped Käse 242. Schinkensalat 186.
 Französisches Brod 265.
 Apfel-Meringue-Pie 349.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Zwiebelsuppe 37.
 Gebratene Schweinsrippen 156.
 Kronzbeerenmisch 174.
 Gebräunte Kartoffeln 214.
 Gedämpfte Gelbrüben 233. Gefochte Zwiebeln 215.
 Sellerie 227.
 Gefochte Reisklöße mit Custard Sauce 402.
 Blätterteig-Schnitten 333. Obst.
 Kaffee 488.

Dienstag.**Frühstück.**

Gefochte Prunes.
 Gefochter Reis 226.
 Schweinefleischschnitten und gebratene Apfel 157.
 Aufgewärmte Kartoffeln 211.
 Buchweizen-Pfannkuchen 285. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Silze in Scheiben 140.
 Brod-Omelette 252. Pastinaken-Fritters 221.
 Kohl-Salat 188.
 Graham Brod 263. Mince-Pie 358.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Schottische Hammelfleischbrühe 26.
 Gefochter Buter 84.
 Kartoffelnbrei 208.
 Gebackener Squash 231. Gefochte Pastinaken 220.
 Piccalili 201.
 Gebackener Maismehl-Pudding 412.
 Steife Sauce 438.
 Apfel-Törtchen 363. Käse.
 Kaffee 488.

Mittwoch.**Frühstück.**

Eider Apfel-Misch 174.
 Hominy 296.
 Geröstete Rabbits 196. Stodfisch-Bälle 61.
 Kartoffeln-Fillets 212.
 Continental Hotel Waffeln 297.
 Toast 296. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Hasch von Buterfleisch 85. Reis-Croquetten 294.
 Hummern-Salat 184.
 Aufgegangene Biscuits 271. Mandeln-Custard 367.
 Cacao 491.

Haupt-Mahlzeit.

Auftern-Suppe 72.
 Ochsenzunge in Scheiben 130. Braune Sauce 171.
 Kartoffeln-Puffs 209.
 Gedämpfter Kohl 218.
 Lammbröschen 150, mit Tomato-Sauce 170.
 Vogelneft-Pudding 405. Einfache Sauce 438.
 Gräfers. Käse.
 Kaffee 488.

Donnerstag.

Frühstück.

Gefochte Pfirsiche.
 Berquetschter Weizen 295.
 Geröstete Hammelschnitten 147.
 Tomato-Sauce 170.
 Saratoga Scheiben 209.
 New England Maistuchen 265.
 Bäcker Fettkuchen 338. Weizenbrod 259.
 Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kalte gewürzte Zunge 131.
 Rahmkäse-Toast 243. Eingemachte Zwiebeln 199.
 Gebratene Süßkartoffeln 215.
 Geflochtenes Brod 265.
 Schichtkuchen 322, mit Apfel-Fülle 324.
 Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Gemüse-Suppe 37.
 Beef à la Mode 117.
 Gebräunte Kartoffeln 214.
 Gefochte Weißrüben 233. Gebratene Zwiebeln 216.
 Nustern-Salat 185.
 Schnee-Pudding 423. Squash-Pie 358.
 Nüsse. Rosinen.
 Kaffee 488.

Freitag.

Frühstück.

Apfel-Mus 173.
 Hafermehl mit Rahm 196.
 Gebratener Weißfisch 46. Gerösteter Speck 159.
 Gebadene Kartoffeln 215.
 Federn-Pfannkuchen 282.
 Braunes Brod 263. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Kaltes Schweinefleisch und Bohnen 158.
 Rindfleisch-Croquetten 126.
 Grüne Tomatoes eingemacht 196.
 Milch-Biscuits 274. Engel-Kuchen 320.
 Eingemachte Pfirsiche 445.
 Schokolade 491.

Haupt-Mahlzeit.

Erbse-Suppe 39, mit Croutons 41.
 Stacksch-Steak 64.
 Kartoffeln-Schnee 211. Gebadene Rothrüben 228.
 Huhn mit Macaroni 98.
 Sellerie-Salat 188.
 Gebadene Apfel-Dumplings 402. Süße Sauce 439.
 Bäcker Custard-Pie 357. Käse.
 Kaffee 488.

Sonnabend.

Frühstück.

Bananen.
 Hafer-Floeden 293.
 Schweins-Coteletten 156. Nustern-Fettgebadenes 74.
 Schnell gekochte Kartoffeln 211.
 Grauhammeh-Pfannkuchen 283.
 Weizenbrod 259. Kaffee 488.

Zweites Frühstück.

Gefochter Tripe 131. Hühnerfleisch-Omelette 251.
 Kartoffeln-Salat 188.
 Französisches Brod 265. Ingwer-Cookies 330.
 Eingemachte Citrons 446. Thee 490.

Haupt-Mahlzeit.

Tapioca Rahm-Suppe 36.
 Gedämpftes Lammfleisch 152.
 Kartoffelnbrei 208. Pastinaken mit Rahm 221.
 Boston Schweinefleisch und Bohnen 158.
 Kohl-Salat 187.
 Apfel-Fettkuchen 287. Zucker-Sauce 436.
 Citronen Pie 350.
 Nüsse. Rosinen. Kaffee 488.

Menus bei besonderen Gelegenheiten.

Festmahl im Weißen Hause. (State Dinner.)

BLUE POINTS.

Haute Santerne.
Amontillado.

POTAGES.

Potage tortue à l'Anglaise.—Consommé Printanière Royale.

HORS D'OEUVRES.

Canapé à la Russe.

Timbales à la Talleyrand.

Rauenthaer Berg.

POISSONS.

Saumon, Sauce Hollandaise.

Grenadines de Bass.

Pommes de Terre Duchesse.

Cucumber Salade.

Ernest Jeroy.

RELEVÉS.

Selle d'Agneau, Sauce Menthe.

Filet de Boeuf à la Richelieu.

Chateau Margause.

ENTRÉES.

Ris de Veau à la Périgieux.

Cotelettes d'Agneau d'or Maison.

Terrapin à la Maryland.

Punch Cardinal.

Clas de Vougeot.

RÔTI.

Canvass Back Enten.

ENTREMETS.

Deutscher Spargel.

Petite Pois.

Gelée au Champagne.

Plombières au Framboise.

Pudding Diplomate.

Café.

Liqueurs.

Fruits.

Fromage.

Frau Cleveland's Hochzeits-Frühstück.

4. Juni 1888.

Consommé en tasse.

Krebse mit weichen Schalen.

Chateau Iquem.

Coquilles de Ris de Veau.

Schnepfen auf Toast.

Salat von Lattich und Tomatoes.

Moët & Chandon.

Berzierter Eis-Cream.
Kuchen.

Thee.

Obst.

Motto's.

Kaffee.

General Grant's Geburtstags-Diner.

Clams.

Haute Sauterne.

POTAGES.

Consommé Impératrice Bisque de Crabes.

Amontillado.

VARIÉS HORS D'OEUVRE VARIÉS.

Bouchées à la Regence.

POISSONS.

Truites de Rivière Hollandaise vert pré.

Pommes de Terre à la Parisienne.

Coucombres.

Johannisberger.

RELEVÉ.

Filet de Boeuf à la Bernardi.

Ernest Jeroy.

ENTRÉES.

Ailes de Poulet à la Perigord.

Petits Pois au Beune.

Caissés de Ris de Veau à l'Italienne.

Haricots verts.

Asperges, Sauce Crème.

Sorbet Fantaisie.

RÔTI.

Junge Tauben.

Rosspalat.

Rüffe.

ENTREMETS SUCRES.

Croute au Mille Obst.

Cornets à la Chantilly.

Gelée à la Prunelle.

PIÈCES MONTÉES.

Glacés Variétés.

Petits Fours.

Obst.

Kaffee.

Menu für 4 Gedecke.

Huitres en Coquille.

Potage Julienne aux Quenelles.

Paupiettes de Turbots à la Joinville.
Gurken. Pommes d'Auphine.Filets Mignons à la Provençale.
Gespißte Bröschchen (sweet bread) à la Meissonnière.

Punch au Kirsh.

Quails Bardés sur Cronstad.

Kopfsalat.

Deutscher Spargel.

Plombière aux Fraises.

Fruits. Café. Fromage.

Menu für 6 Gedecke.

Huitres en Coquille.
Sauterne.Purée St. Germain. Consommé Paté d'Italie.
Amontillado.

Gerösteter Blausch, Maître d'Hôtel.

Gurken. Pommes Duchesses.
Hochheimer.

Kleine Tenderloins Sautés, Marrow Sauce.

Lamm Chops à la Maréchal.
Moët & Chandon.

Croutes aux Champignons à la Parisienne.

Sorbet Venetienne.

Junge Tauben mit Wasserkräse.
Chateau Latour.

Kopf-Salat und Tomato-Salat.

Artichauts, Sauce Hollandaise.

Crème Bavaoise au Chocolat.

Fruits. Café. Fromage.

Menu für 8 Gedecke.

Huitres en Coquille.
Haute Sauterne.Bisque von Hummern.
Lammfleisch-Suppe mit Kräutern.Radieschen. Oliven.
Amontillado.Timbales à l'Ecosaise. Barsch à la Regence.
Windsor-Kartoffeln.Ochsenfilet, gespißt à la Parisienne.
Sammelfrüchten. Johannisbeer-Gelee.Bröschchen (sweet bread) à la Pompadour.
Ernest Jeroy.Terrapin à la Maryland.
Chateau Latour.

Blumentohl au Gratin. Celery au Jus.

Punch Maraschino.

Canvass Back Ente.

Kopf-Salat.

Soufflé à l'Orange.

Fruits. Café. Fromage.

Menu für 10 Gedecke.

Consommé de Volaille.
Haute Sauterne.

Huitres à la Poulette.

Radieschen. Oliven.
Bouchées à la Bohémienne.
Johannisberger.Truite Saumoné au Beurre de Montpellier.
Tartelette-Kartoffeln. Gurken.Filets Mignon de Boeuf à la Trianon.
Cotelettes de Pigeon, Maréchale.
Moët & Chandon.

Petits Pois Garnis de Fleurons.

Artichauts à la Barigoule.

Punch Romaine.

Becassines au Cressons.
Chas. de Vouger.

Kopf-Salat.

Pudding Nesselrode.

Fruits. Café. Fromage.

Menu für 12 Gedecke.

Little Neck Claims.
 ——— Haute Sauterne.
 Spargel mit Rahm. Consommé Royal.
 ———
 Radieschen. Oliven.
 ——— Amantillado.
 Caviar sur Toast.
 Pompano Maître d'Hôtel. Bass à la Regence.
 Pommes Parisiennes.
 ——— Moselbluemchen.
 Cotelettes d'Agneau à la Purée de Célen.
 Filet de boeuf à la Pocahontas.
 ——— Moët & Chandon.
 Terrapin à la Richelieu.
 ———
 Sorbet Dunderberg.
 ———
 Cauvass Back Ente.
 ——— Rüsse.
 Celery Mayonnaise.
 Artichaut Bottoms. Französische Erbsen.
 ———
 Omelettes Célestines.
 ———
 Fruits. Café. Fromage.

Menu für 24 Gedecke.

Huitres.
 ———
 POTAGES.
 Consommé Francatelli. Bisque d'Ecrevisses.
 ———
 Hors d'Oeuvre.
 Timbales à la Reynière.
 ———
 Poisson.
 Filet Turbot Portugaise.
 Pommes de terre Parisienne.
 Celery Mayonnaise.
 ———
 RELEVÉ.
 Selle d'Agneau à la Colbert.
 Haricots verts.
 ———
 ENTRÉES.
 Ailes de Poulets à la Hongroise.
 Cèpes à la Bordelaise. Asperge Sauce Crème.
 ———
 Sorbet à la Prunelle.
 ———
 RÔTI.
 Faisan rôtes Franqué de Ceille.
 ———
 ENTREMETTS DE DOUCEUR.
 Croutes aux Ananas. Glacés Fantaisies.
 Fruits. Café. Petits Fours.

Buffet für tausend Personen.

Kalter Aufschnitt.

Consommé en Tasses.
 ———
 Belegte Butterbröde (sandwiches). Kaviar auf Toast. Radieschen. Sellerie.
 ———
 Kalter Lachs mit Mayonnaise-Sauce. Hummer und Shrimp-Salat.
 ———
 Westphälischer Schinken mit Gelee.
 ———
 Ausgebeinter Puter. Galantine von Faisan.
 ———
 Kaltes Wildpret.
 Hühner-Salat mit Mayonnaise-Sauce. Kalter Puterbraten.
 Filet vom Rind. Wildpret-Pasteten. Hirschziemer. Johannisbeeren-Gelee.
 ———
 Russischer Salat.
 ———
 Neapolitanischer Eis-Cream. Wasser-Eis. Kesselrode Pudding.
 ———
 Gelee von Claret und Champagner.
 Biscuits Glacés. Charlottes Glacées.
 Gemischte kleine Kuchen. Verschiedenes Zuckerwerk.
 ———
 Thee. Kaffee. Limonade.

Einrichtungen und Anordnungen bei festlichen Mahlzeiten und öffentlichen Gelegenheiten im Weißen Hause.

Die an europäischen Höfen gebräuchliche Etikette wird im Weißen Hause nicht beobachtet.

Des Präsidenten Sekretär schickt auf Anweisung des Präsidenten die Einladungen an die geschätzten Gäste aus. Der Usher, welcher das Garderobezimmer unter seiner Aufsicht hat, reicht jedem Herrn bei seiner Ankunft einen

Briefumschlag, enthaltend ein Diagramm der Tafel (wie die beifolgende Zeichnung angiebt), worauf der Name des betreffenden Gastes und der seiner Tischnachbarin zu finden ist, und ebenso die Nummer ihrer Plätze an der Tafel.

Eine Karte mit dem Namen des Gastes wird auf die Serviette des Gedeckes vor dem Sitze gelegt, der ihm bestimmt ist.

Der Sitz des Präsidenten ist in der Mitte vom Tische. Die vornehmsten oder ausgezeichnetsten Gäste sitzen an seiner rechten und linken Seite. Wenn die Frauen solcher Gäste anwesend sind, so nehmen diese die Plätze ein, während die Herren neben der Gattin des Präsidenten sitzen, die ihren Platz gerade dem Präsidenten gegenüber hat.

Officielle Gastmähler werden überall nach französischer Mode servirt und zerfallen in drei Abtheilungen. Zwei Theile werden von der Küche her aufgetragen, und den dritten Theil servirt man von der Speisekammer (pantry) aus.

Der erste Theil eines nach französischen Regeln aufgetragenen Gastmahles (dinner) schließt die Gerichte ein von Austern in der Schale bis zum Scherbet.

Die zweite Abtheilung geht bis zu den süßen Speisen.

Der dritte Theil enthält Eis, Kuchen, Obst, Käse; dies gehört zum Nachtrisch und wird von der Speisekammer her aufgetragen.

Alle besonders kunstvoll verzierten Schüsseln werden erst dem Präsidenten gezeigt, dann um den Tisch herumgetragen und von dem Vorschneider in der Pantry zerlegt.

Besonders zierliches Falten der Servietten ist nicht mehr Mode; man legt sie lieber schlichtweg in einem Viereck zusammen, so daß der Namenszug in der einen Ecke zu sehen ist.

Das beifolgende Diagramm zeigt die Anordnung der Gläser auf der Tafel:

Anordnung der Gläser, bezeichnet durch das Diagramm.

A. Teller.	(I) Glas für Sauterne.	(IV) Glas für Wasser.
	(II) Glas für Scherry.	(V) Glas für Champagner.
	(III) Glas für Rheinwein.	(VI) Glas für Burgunder.

Die Blumenverzierungen auf der Tafel sollen in der Form flach sein, damit den Gästen die Aussicht nach jeder Richtung frei bleibt.

Corsage-Bouquets für die Damen bestehen aus nicht mehr als acht großen Rosen, zusammengehalten von einem seidenen Bande, mit dem in Gold darauf geprägten Namen der Dame.

Die boutonniere der Herren besteht aus nur einer Rosenknospe.

Gedruckte Speisefarten werden bei öffentlichen Gastmählern nicht gebraucht.

Bei festlichen Mahlzeiten in Privathäusern wird die Speisefolge auf einfache Karten gedruckt oder geschrieben und bei jedes Gedeck gelegt.

Starke Getränke und Cigarren werden auf einem besonderen Tisch servirt, nachdem die Damen sich in das Gesellschaftszimmer begeben haben.

Für die Kranken.

Speisen für Kranke sollten immer mit größter Sorgfalt bereitet und mit Nettigkeit aufgetischt werden; man gebe immer nur genug für eine Mahlzeit, auch nicht zu oft dasselbe Gericht; dabei vergeht oft der Appetit, während er sonst vielleicht rege wäre.

Wenn Speisen mit Milch bereitet werden, so muß man dabei den Zustand des Patienten wohl in Betracht ziehen. Langes Kochen der Milch verhärtet das Albumin darin und macht sie sehr verstopfend. Wenn also der Patient schon hartleibig sein sollte, so soll die verabreichte Milch nicht über den Siedepunkt erhitzt werden.

Die Krankenspeisen sollten wenig Gewürze enthalten; ein Genesender kann wohl ein kleines Stück Bratenfleisch vertragen, vom Hammel, Huhn, Hasen, Wildpret, oder auch Fisch, wenn dies einfach zubereitet ist, und auch einfache Puddings sind leicht verdaulich. Meistens essen die Genesenden gern eine nett hergerichtete Hammel-Cotelette. Als Regel mögen die Kranken lieber das Essen in kleinen, appetitlichen Stücken oder Theilen. So viele Sachen kann man in dieser Weise zierlich herrichten, daß es wohl genügend ist, wenn hier eine kleine Auswahl derselben angegeben wird. Pudding kann gemacht werden von Gries oder Tapioca, lektüre vor dem Kochen gut eingeweicht, mit einem Ei dazu, und zur Abwechslung kann man auch etwas Obst hineinmischen; ein Brodpudding von nicht zu frischen Krumen, oder ein kleiner Custard-Pudding kann in Tassen oder kleinen Schalen gebacken werden. Auch kann man verschiedene nahrhafte Getränke in kleinen Massen bereiten, wie Milchpunsch, Molken, Apfel-Toddy und andere.

Beefsteak und Hammel-Chops.

Die zartesten Stücke werden ausgewählt und auf einem klaren, starken Feuer geröstet. Das Steak sollte ziemlich rare, die Chops aber gut durchbraten sein. Salz und Pfeffer wird darauf gestreut, und man legt sie zwischen zwei heiße Teller einige Minuten, dann trägt man sie für den Patienten auf. Sollte dieser ziemlich schwach sein, so läßt man ihn nur den Saft des Fleisches verschlucken, nachdem er dieses gekaut hat. Dies ist die eigentliche Essenz des Fleisches, wenn es geröstet oder gebraten ist und wird von manchen Ärzten für kräftigender gehalten, als Beef-Thee, wie er gewöhnlich bereitet wird.

Beef-Thee.

Ein Pfund mageres Rindfleisch, in kleine Stücke geschnitten. Man giebt dieses in ein Glasgeschirr, ohne einen Tropfen Wasser, bedeckt es fest und setzt es in einen Topf, mit kaltem Wasser angefüllt. Dieses läßt man allmählig ins Kochen kommen und kocht es von drei bis vier Stunden, bis das Fleisch wie weiße Lappen aussieht und der Saft alle aus dem Fleisch gezogen ist. Den Extract würzt man mit Salz und wenn er erkaltet ist, schäumt man ihn ab.

Kalb- oder Hammelfleisch-Brühe.

Man nimmt ein mageres Endstück von Hammelfleisch (zwei Pfund), legt es in einen Tiegel mit zwei Quart Wasser und mit einer Unze Perlgrauen oder Reis. Wenn es anfängt zu kochen, schäumt man es gründlich ab und fügt einen halben Theelöffel voll Salz dazu. Man läßt es zur Hälfte einkochen, seiht es, entfernt alles Fett und die Brühe ist fertig zum Gebrauch. Dies ist ausgezeichnet für einen Patienten. Wenn man Gemüse in der Brühe haben will, so nimmt man eine weiße Rübe, eine gelbe Rübe, eine Zwiebel, schneidet sie fein und kocht sie eine halbe Stunde in der Brühe. In diesem Fall servirt man Grauen mit dem Gemüse in der Brühe.

Hühner-Brühe.

Wird ebenso zubereitet wie Hammel- oder Rindfleisch-Brühe. Man bedeckt das Huhn eben mit Wasser, kocht es sehr langsam und paßt auf, daß es nicht zu viel verkocht. Wenn das Huhn zart ist, würzt man mit Salz und wenig Pfeffer. Ein Eidotter, gut geschlagen und dann dazu gerührt, ist auch sehr nahrhaft.

Hafer Schleim.

In ein Pint kochendes Wasser thut man vier Eßlöffel voll der besten Grütze (Hafer, grob gemahlen). Man läßt sie langsam kochen, rührt sie oft um, bis sie so dick ist wie gewünscht wird. Dann seiht man sie und giebt dazu, während sie warm ist, Butter, Wein, Muskatnuß, oder irgend eine passende Würze und ein wenig Salz. Bereitet man den Hafer Schleim von feinem Hafermehl, so siebt man es erst, rührt es mit wenig kaltem Wasser an und rührt es dann in einen Tiegel mit kochendem Wasser. Während die Grütze kocht, rührt man sie beständig, indem man den Löffel voll Grütze vorsichtig in die Höhe hebt und die Grütze wieder langsam in den Tiegel fallen läßt.

Maismehl-Brei.

Zwei Eßlöffel voll feines Maismehl wird angerührt mit wenig kaltem Wasser und einem Salzlöffel voll Salz. Zu diesem giebt man ein Quart kochendes

Wasser und kocht zwanzig Minuten. Man rührt den Brei häufig um, und sollte er zu dick werden, so gießt man noch kochendes Wasser nach. Wenn der Magen nicht zu schwach ist, so kann ein Eßlöffel voll Rahm gebraucht werden, um den Brei kühl zu machen. Einige ziehen den Brei versüßt vor, andere mögen ihn lieber ohne Zucker. Für sehr kranke Personen läßt man den Brei sich senken, gießt ihn ab und servirt ohne andere Zuthaten. Für Genesende röstet man ein Stück Brod vorsichtig, legt es in den Brei nebst einem Eßlöffel voll süßen Rahm, ein wenig Ingwer und Zucker. Dies darf nur gegeben werden, wenn ein Abführungsmittel erlaubt ist.

Eier = Brüh.

Man verrührt das Dotter von einem Ei mit einem Eßlöffel voll Zucker, gießt darüber eine Theetasse voll kochendes Wasser, giebt das Weiße, zu Schaum geschlagen, dazu und salzt ein wenig. Es wird warm gegessen.

Milch = Suppe.

Wird gerade so zubereitet, wie Pfeilwurz = (arrow root) Suppe, doch soll die Suppe lauter Milch sein, mit einem knappen Eßlöffel voll gesiebttem Mehl verdickt. Man läßt sie fünf Minuten kochen, bei beständigem Rühren. Dann fügt man noch etwas kalte Milch der Suppe zu, läßt sie noch einmal aufkochen, und sie ist fertig zum Gebrauch.

Pfeilwurz = (Arrow Root) Milch = Suppe.

Eine große Tasse frische Milch, eine Tasse kochendes Wasser, ein Theelöffel voll Pfeilwurz, zu Brei angerührt mit kaltem Wasser, zwei Theelöffel voll weißer Zucker und eine Prise Salz. Den Zucker giebt man zur Milch und das Salz in das kochende Wasser, welches man in einen Farina-Tiegel gießen soll. Dann giebt man dazu die angefeuchtete Pfeilwurz und kocht bei beständigem Rühren, bis es klar ist, gießt die Milch dazu und kocht bei öfterem Rühren zehn Minuten. Man giebt es warm, und sollte es zu dick sein, so giebt man noch kochende Milch dazu.

Pfeilwurz = Blank Mange.

Eine große Tasse kochende Milch, ein flacher Eßlöffel voll Pfeilwurz, mit kaltem Wasser angerührt, zwei Theelöffel voll weißer Zucker, eine Prise Salz und Rosenwasser. Man verfährt, wie in den vorhergehenden Recepten, kocht und rührt acht Minuten. Dieses gießt man in eine nasse Form und wenn dasselbe Festigkeit hat, servirt man mit Rahm und pulverisirtem Zucker.

Tapioca = Gallerte.

Man weicht eine Tasse voll Tapioca in einem Quart kaltem Wasser, nachdem man es ein paar Mal gründlich gewaschen hat, und nachdem es drei bis vier Stun-

den geweicht hat, kocht man es langsam in einer Kasserolle, bis es ziemlich klar wird, bei öfterem Umrühren. Dann giebt man den Saft einer Citrone, ein wenig von der geriebenen Schale und eine Prise Salz dazu. Man versüßt. Man kann auch durch Wein die Citrone ersezen.

Thee von schleimiger Ulmen-Rinde.

Man zerbröckelt die Rinde und gießt kochendes Wasser darüber, bedeckt sie und läßt sie weichen, bis sie kalt ist. Man versüßt, kühlt auf Eis und nimmt dieses gegen Sommer-Unpäßlichkeiten, oder man giebt Citronensaft dazu und trinkt den Saft gegen starke Erkältung.

Leinsamen - Thee.

Ueber eine Unze zerdrückten Leinsamen und ein wenig pulverisirte Lakritz-Wurzel gießt man ein Pint kochendes Wasser (weiches oder Regenwasser). Das Gefäß nebst Ruthen stellt man vier Stunden in die Nähe des Feuers, doch nicht auf dasselbe. Man seiht den Saft durch ein grobes Tuch und macht den Thee jeden Tag frisch zurecht. Ein ausgezeichnetes Getränk für Fieberkranke, die auch einen Husten haben.

Leinsamen - Limonade.

Zu einem großen Eßlöffel voll Leinsamen giebt man ein und ein halbes Wasserglas voll kaltes Wasser. Man kocht dies zusammen, bis die Brühe sehr flebrig wird. Dieses seiht man heiß über ein viertel Pfund pulverisirten Zucker und eine Unze pulverisirtes Gummi Arabicum. Diese Mischung ist schon oft als ein wirksames Mittel gegen starke Erkältung erprobt worden, indem man ein Weinglas davon nimmt, so oft der Husten lästig wird.

Tamarinden - Wasser.

Einen Wasserkrug oder ein Glas füllt man ein drittel voll Tamarinde und gießt so viel kaltes Wasser darüber, bis das Gefäß voll ist. Man bedeckt es und läßt es eine viertel Stunde ziehen (oder mehr).

Johannisbeeren-Gelee oder Kronsbeeren-Saft mit Wasser vermischt, ist ein angenehmes Getränk für einen Patienten.

Sago - Gallerte.

Wird wie Tapioca hergestellt. Wenn Gewürz nicht angebracht ist, so kann der Sago in Milch anstatt in Wasser gekocht werden und so gegessen. Reis-Gallerte wird ebenso hergestellt, doch gebraucht man nur die Hälfte so viel Reis als Sago.

Pfeilwurz - Wein. (Arrow Root.)

Eine Tasse kochendes Wasser, ein Eßlöffel spärlich voll Pfeilwurz, mit wenig kaltem Wasser angemengt, ein Eßlöffel voll Zucker, eine Prise Salz, ein Eßlöffel voll Brandy oder drei Eßlöffel voll Wein. Dieses ist ausgezeichnet für eine kranke Person ohne Fieber.

Hominy. (Maisgrütze.)

Man weicht ein Pint Hominy in zwei und ein halb Pint kochendem Wasser über Nacht ein in einem Blechgefäß mit festem Deckel. Am Morgen giebt man ein halbes Pint süße Milch und ein wenig Salz dazu. Das Gefäß setzt man in einen Tiegel, mit kochendem Wasser angefüllt, auf ein starkes Feuer und läßt es eine halbe Stunde kochen.

Gebrochener Weizen, Hafergrütze und Maisbrei sind alle gut für Kranke.

Hühner - Gallerte.

Man bedeckt ein Huhn reichlich mit Wasser und läßt es kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst und die Brühe bis zu einem Pint verkocht ist; man würzt es mit Salz und Pfeffer. Man seigt und preßt es erst durch einen Durchschlag und dann durch ein grobes Tuch, stellt es wieder auf das Feuer und kocht es noch ein paar Minuten. Dann giebt man es in eine irdene Schüssel und wenn kühl, stellt man es auf das Eis im Eisschrank. Man ißt es kalt, in Scheiben geschnitten. Es ist auch gut für belegte Bröddchen; dafür schneidet man das Brod sehr dünn und bestreicht es nur wenig mit Butter.

Gekochter Reis.

Man kocht eine halbe Tasse Reis, eben bedeckt mit Wasser, und giebt einen halben Theelöffel Salz dazu. Wenn das Wasser verkocht ist und der Reis fängt an, weich und trocken auszufehen, so giebt man eine Tasse Milch dazu und läßt ihn langsam weiter kochen, bis er gar und ziemlich trocken ist. Dann entfernt man ihn vom Feuer und rührt ein gut geschlagenes Ei dazu. Den Reis ißt man warm mit Rahm und Zucker und würzt ihn nach Gutdünken.

Tassen - Pudding.

Man vermischt zu einem Teig einen Eßlöffel voll Mehl, ein Ei und eine Prise Salz mit genügend kalter Milch. Man kocht ihn fünfzehn Minuten in einer Tasse ausgestrichen mit Butter. Man ißt den Pudding mit Mus, Obst, oder einfach mit Zucker.

Tapioca Tassen - Pudding.

Dieser ist für Kranke ausgezeichnet, weil er leicht ist. Ein flacher Eßlöffel voll Tapioca, zwei Stunden eingeweicht in einer knappen Tasse frischer Milch.

Hierzu rührt man das Dotter eines frischen Eies, ein wenig Zucker, einen Gran Salz und backt es fünfzehn Minuten in einer Tasse. Man kann ein wenig Gelee damit essen.

Gebackene Äpfel.

Man nimmt gutes Obst, das ein wenig herb und saftig, doch nicht sauer ist, macht es schön rein und backt bei mäßiger Hitze. Der Ofen soll so regulirt sein, daß die Äpfel etwa in einer Stunde gar sind. Wenn die Schale aufspringt und das Innere überall hervorquillt, sind sie fertig zum Herausnehmen. Man servirt sie, mit weißem Zucker darüber gestreut.

Weiche, geröstete Brotschnitte.

Man röstet gut, doch nicht zu braun, zwei dünne Schnitte altes Brot, legt sie auf einen warmen Teller, bestreut sie mit wenig Salz und gießt kochendes Wasser darüber; bedeckt sie rasch mit einem anderen Teller, der dieselbe Größe hat, und läßt das Wasser davon laufen. Man servirt die Schnitten gleich, während sie heiß sind, indem man ein kleines Stück Butter darauf legt.

Irlandisches Moos Blanc Mange.

Eine kleine Handvoll Moos (in jeder Apotheke kann man es haben) wäscht man sehr vorsichtig und giebt es in ein Quart Milch auf das Feuer. Man läßt die Milch etwa zwanzig Minuten langsam kochen, oder bis das Moos anfängt, sich aufzulösen. Dann siebt man durch ein feines Sieb, giebt zwei Eßlöffel voll Zucker und einen halben Theelöffel voll Vanille dazu. In Tassen oder Formen stellt man die Masse bei Seite, um steif zu werden und servirt dann mit Rahm und Zucker. Ein ausgezeichnetes Gericht für einen Patienten.

Ei auf gerösteten Brodschnitten.

Man röstet ein Stück Brod vorsichtig über den Kohlen, taucht es in kochendes Wasser, das man ein wenig gesalzen hat, bestreicht es mit Butter und legt darauf ein Ei, das man in kochendes Wasser geschlagen hat. Das Ei darf nur so lange in dem Wasser bleiben, bis das Eiweiß fest ist; ein wenig Butter und eine Krume Salz kommen dazu. Die beste Art, Eier für einen Kranken zu kochen, ist sie in Wasser zu schlagen, oder auch kochendes Wasser über das Ei in der Schale zu gießen und es hinten auf dem Ofen ein paar Minuten stehen zu lassen.

Austern mit gerösteten Brodschnitten.

Man röstet eine Schnitte Brot, streicht Butter darauf und legt es in ein heißes Gefäß. In einem Blechbecher giebt man sechs Austern, eine halbe Tasse der Austernbrühe, eine halbe Tasse Milch und kocht dies eine Minute. Man würzt mit wenig Butter, Pfeffer und Salz, gießt es über den Toast und servirt.

Glüh-Gelee.

Einen Eßlöffel voll Johannisbeer- oder Trauben-Gelee verrührt man mit dem Weißen von einem Ei nebst einem Theelöffel voll Zucker. Man gießt darüber eine Theetasse voll kochendes Wasser und verbröckelt darin eine Schnitte trockenen Toast oder zwei Crackers.

Tassen-Custard.

Man schlägt ein Ei in ein Kaffeetasse und giebt dazu zwei Theelöffel voll Zucker, eine Prise Salz und eben so viel Muskatnuß, rührt es gründlich und füllt die Tasse mit süßer, frischer Milch. Dieses gießt man in eine andere Tasse, die mit Butter ausgestrichen ist, und stellt sie in eine Pfanne mit kochendem Wasser (wo das Wasser beinahe den oberen Rand der Tasse erreicht). Dieses giebt man in den Backofen und wenn der Custard dick ist, ist er gar. Man ißt ihn kalt.

Clam-Brühe.

Man sucht zwölf kleine, hartschalige Clams aus; läßt sie abtropfen und hackt sie fein. Dazu giebt man ein halbes Pint Clam-Brühe oder heißes Wasser, eine Prise spanischen Pfeffer, ein Stück Butter, wallnußgroß, und kocht es langsam dreißig Minuten. Dann giebt man ein viertel Pint gekochte Milch dazu, seihet es und servirt. Dieses ist eine ausgezeichnete Suppe für einen schwachen Magen.

Milch- oder Rahm-Stodfisch.

Dies ist ein Gericht, das einem Genesenden oft schmeckt, wenn er zu nichts anderem Appetit hat. Man zerbröckelt einen Eßlöffel voll gesalzenen Stodfisch, daß er sehr fein ist. Um das Salz zu beseitigen, stellt man ihn in einer Pfanne auf das Feuer, gießt kaltes Wasser darüber, daß er bedeckt ist, und wenn dies den Siedepunkt erreicht, gießt man es wieder ab und giebt frisches Wasser dazu und fährt so fort, bis der Fisch nicht mehr salzig ist. Wenn alles Wasser davon ist, giebt man eine halbe Tasse Milch oder dünnen Rahm und eine Kleinigkeit Butter dazu, bestreut mit Pfeffer, und einen Theelöffel voll Mehl oder Maisstärke, mit wenig Milch angefeuchtet, um die Masse dick zu machen. Wenn dieses kocht, giebt man es über eine weiche, geröstete Brodschnitte.

Cracker-Panada.

Dreiviertel Pint Wasser stellt man auf das Feuer, mit einem Eßlöffel voll weißen Zucker; gerade ehe es kocht, giebt man zwei Eßlöffel voll Brodkrumen von altem weißen Brod dazu, rührt es gut und läßt es von drei bis vier Minuten kochen. Dann giebt man ein Glas Weißwein dazu, die geriebene Schale einer Citrone und ein wenig Muskatnuß. Man kocht dieses einmal auf, entfernt es vom Feuer und hält es gut zugedeckt bis es gebraucht werden soll.

Thee von schleimiger Ulmenrinde.

Man giebt in ein Wasserglas einen Theelöffel voll von der Ulmenrinde, gießt kaltes Wasser darüber und rührt noch Citrone und Zucker dazu.

Toast-Wasser oder Krustenkaffee.

Man nimmt alte Stücke Brod, die Endkrusten des Brodes, und röstet sie sehr vorsichtig dunkelbraun. Sie dürfen aber nicht im Mindesten verbrennen, weil das den Geschmack beeinträchtigt. Die gerösteten Brodkrusten giebt man in eine Milchkanne, gießt genügend kochendes Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, bedeckt die Kanne sorgfältig und läßt ziehen bis es kalt ist. Dann seihet man das Wasser durch, versüßt es und giebt ein Stückchen Eis in jedes Glas voll. Dieses kann man auch warm trinken wie Kaffee, mit Rahm und Zucker.

Einfache Milch-Brod Schnitten.

Man schneidet eine dünne Schnitte von altem Brod, röstet sie sehr rasch, bestreut sie mit wenig Salz und gießt drei Eßlöffel voll kochende Milch oder Rahm darüber. Crackers, gespalten, geröstet und auf diese Weise zubereitet, sind oft für einen Kranken sehr willkommen.

Leinsamen-Thee.

Einen Eßlöffel voll Leinsamen giebt man in ein Blechgeschirr nebst einem halben Pint kaltem Wasser und stellt es auf ein mäßiges Feuer. Wenn das Wasser ziemlich warm ist, gießt man es ab und giebt ein halbes Pint frisches, kaltes Wasser wieder dazu, läßt es etwa vier Minuten kochen und servirt mit Citrone und Zucker.

Pulver für Kinder.

Ein ausgezeichnet lösendes Mittel für Kinder, die an Blähungen leiden, kann man im Hause halten und kann es bei Kindern mit Vortheil anwenden, wenn dieselben an Bauchweh leiden. Auf eine halbe Unze Stückzucker tropft man fünf Gran Anisamenöl und zwei von Pfeffermünze und reibt es in einem Mörser mit einer Drachme Magnesium zu einem feinen Pulver. Eine kleine Quantität hiervon kann man, mit ein wenig Wasser vermischt, zu irgend einer Zeit und immer mit gutem Erfolge geben.

Für zahnende Kinder.

Ein viertel Pfund Weizenmehl bindet man in ein dickes Tuch und kocht es drei Stunden in einem Quart Wasser. Man entfernt das Tuch, setzt den Mehklumpen der Luft oder der Hitze aus, bis er hart und trocken ist. Wenn man davon gebrauchen will, reibt man einen Eßlöffel voll davon, giebt es in ein halbes Pint frischer Milch, setzt es auf das Feuer, bis es zu kochen anfängt; dann rührt

man eine Prise Salz und einen Eßlöffel voll kaltes Wasser dazu und servirt. Dieser Brei ist ausgezeichnet für Kinder, die an Abführen im Sommer leiden. Oder, man bräunt einen Eßlöffel voll Mehl in dem Ofen oder auf dem Ofen in einem Backblech; man füttert das Kind mit ein paar Prisen davon auf einmal, und es wird oft Abführen mindern oder beseitigen. Die Tinktur „Kino“, von welcher man von zehn bis dreißig Tropfen giebt, vermisch mit wenig Zucker und Wasser in einem Löffel; man giebt es jede zwei bis drei Stunden; es ist wirksam, doch unschädlich, — kann man in jeder Apotheke haben. Dosen von unverfälschtem Cider-Essig, eßlöffelweise mit einer Prise Salz eingegeben, haben schon geholfen, wenn alles Andere fehlschlug.

Brombeeren - Cordial.

Dieses Recept findet man unter der Ueberschrift von „Kaffee, Thee und Getränke“. Es ist eine ausgezeichnete Arznei für Kinder, die zahnen und die mit Sommerkrankheiten behaftet sind.

Saure, herbe Getränke.

1. Man löst von dreißig Beeren der Malaga-Trauben die Haut ab, gießt ein halbes Pint kochendes Wasser darüber, bedeckt sie dicht und läßt sie ziehen, bis das Wasser kalt ist.

2. Man gießt ein halbes Pint kochendes Wasser auf einen Eßlöffel voll Johannisbeer-Gelee und rührt, bis das Gelee aufgelöst ist.

3. Kronsbeeren und Barberitzen können in derselben Weise verwendet werden, um sehr erfrischende säuerliche Getränke für Personen herzustellen, die sich von Fieberkrankheiten erholen.

Zugmittel, an die Füße zu legen.

Man nimmt ein großes Meerrettigsblatt, schneidet die harten Fasern, die durch das Blatt laufen, heraus, legt es einen Augenblick auf eine heiße Schaufel, um es weich zu haben, faltet es und befestigt es fest in die Höhlung des Fußes mit einer leinenen Bandage.

Alettenblätter, Kohlblätter und das Wollkraut werden in derselben Weise verwendet, um Schmerzen zu beseitigen und Ausdünstung zu beschleunigen.

Knoblauch wird auch als Zugmittel angewandt, indem man ihn zerdrückt, ihn einen Augenblick auf einen heißen Blechteller legt, um zu dämpfen und dann fest in die Fußhöhle mittelst Bandagen befestigt.

Zugmittel aus Zwiebeln, für kleine Kinder, werden hergestellt, indem man die Zwiebeln in heißer Asche röstet. Wenn sie ziemlich weich sind, entfernt man die äußere Schale, zerdrückt sie und bringt sie auf ein Stück Zeug und verfährt, wie bei gewöhnlichen Umschlägen.

Umschläge.

Ein Brod- und Milchumschlag. — Einen Eßlöffel voll alter Brodfrumen kocht man einmal auf mit einem viertel Pint Milch. Oder man nimmt alte Brodfrumen, gießt darüber kochendes Wasser und läßt sie kochen, bis sie weich sind, bei öfterem Rühren. Man entfernt sie vom Feuer und rührt allmählig ein wenig Glycerin oder Olivenöl dazu, damit der Umschlag geschmeidig ist, wenn aufgelegt.

Hopfenumschlag. — Man kocht eine Handvoll trockene Hopfen in einem halben Pint Wasser, bis das Wasser zur Hälfte verkocht ist und rührt genügend Maismehl dazu, um die Masse dick zu haben.

Senfumschlag. — In ein viertel Pint kochendes Wasser rührt man einen Eßlöffel voll Maismehl; den Teig, den man so herstellt, streicht man auf ein Stück Zeug und streicht darüber einen Theelöffel voll Senfmehl. Wenn man einen milden Umschlag wünscht, gebraucht man einen Theelöffel voll Tischsenf anstatt des Senfmehls.

Gleiche Theile von pulverisirtem Senf und von Mehl, mit warmem Wasser zusammengerührt und zwischen zwei Stücke Muslin gestrichen, giebt einen ausgezeichnet wirksamen Umschlag.

Ein Ingwerumschlag. — Dieses bereitet man zu wie Senfpflaster, doch gebraucht man anstatt Senf gemahlenen Ingwer. Man giebt mitunter ein wenig Eßig in diese Umschläge.

Stechapfelumschläge. — Man rührt in ein viertel Pint kochendes Wasser einen Eßlöffel voll Maismehl und giebt einen Eßlöffel voll verdrückten Stechapfelsamen dazu.

Wermuth und Arnica werden mitunter in Umschlägen angewandt. Man läßt die Kräuter in einem halben Pint kaltem Wasser ziehen und wenn alle Kraft herausgezogen ist, macht man die Flüssigkeit dick mit wenig Roggenmehl oder Kleie. Die Kräuter darf man nicht aus der Brühe entfernen.

Dies sind nützliche Anwendungen bei Verrenkungen und Quetschungen.

Leinsamenumschlag. — Vier Unzen pulverisirten Leinsamen streut man allmählig in ein Pint heißes Wasser.

Ein Mittel gegen Geschwüre.

Ein ausgezeichnetes Mittel gegen Geschwüre ist Wasser, wie der Patient es im Wärmegrad angenehm findet. Man legt ein nasses leinenes Tuch auf den wehen Theil und feuchtet es oft an oder legt ein frisches Tuch auf. Es ist das beste Mittel, welches man kennt; auch nimmt man ein gutes Blutreinigungsmittel ein.

Ein Heilmittel für Flechte.

Gelbes Ampferkraut (yellow dock), Wurzeln oder Blätter, läßt man in Eßig ziehen. Es heilt die schlimmsten Fälle von Flechte.

Guter Rath in Bezug auf Gesundheitspflege.

Wie man sich erkältet.

Viele Leute wundern sich darüber, daß sie sich nicht erkälten, wenn sie dem kalten Winde und Regen ausgesetzt sind. Nun ist es eine Thatsache, die besser verstanden werden sollte, daß man sich fast jede Erkältung in den Häusern zuzieht, und zwar ist daran nicht so wohl die Kälte draußen als die Hitze innen Schuld. Es geht Jemand im besten Wohlsein Abends zu Bette und steht am Morgen mit einer schweren Erkältung auf. Er untersucht sogleich Thüren, Fenster und Schlüßellöcher, woher ganz sicher ein Luftzug gekommen sein muß. Thüren und Fenster werden mit Gummistreifen als Einfassung versehen und das ganze Haus wird luftdicht gemacht, wie ein Glas mit aufzubewahrendem Obst. In einigen Tagen leidet dann die ganze Familie an Erkältung.

Ein Mann geht nach Hause, müde und erschöpft, ißt eine tüchtige Mahlzeit von stärkehaltigen und fetten Substanzen, strengt sich dann noch eine Weile geistig an, geht darauf in einem warmen, dumpfigen Zimmer zu Bett, und wenn er am nächsten Morgen nicht erkältet ist, so ist das zum Verwundern. Hat er vor dem Abendessen noch ein Glas Schnaps oder einige Gläser Bier zu sich genommen, so wird das die Sache noch mehr befördern.

Erkältungen werden oft herbeigeführt durch die Speisen, die den Hals herunter gehen, mehr als durch die kalte, frostige Luft, die wir einathmen. Nach einem leichten, einfachen Abendessen pflegt sich ein erfrischender Schlaf einzustellen, weit eher als nach dem Genuß von Bier oder einer Dosis Chloral. Manche werden solche Ansichten als arge Kezerei betrachten, aber im Lichte der Wissenschaft, des gesunden Menschenverstandes und der Erfahrung erweisen sie sich als die reinste Wahrheit.

Frische Luft ist zur Erhaltung einer kräftigen Gesundheit durchaus notwendig. Wenn Jemand sich gewöhnt, bei offenen Fenstern zu schlafen, so ist sowohl im Winter als im Sommer wenig Gefahr, daß er sich erkälten wird. Leute, welche die Fenster schließen, um die „Nachtluft“ aus dem Hause zu halten, begehen einen großen Fehler, denn in der Nacht können wir nur Nachtluft einathmen, und wir gebrauchen gute Luft während des Schlafes eben so sehr und noch mehr als während des Tages. Luftveränderung kann herbeigeführt werden, wenn man einfach die Fenster oben und unten einen Zoll breit öffnet, wodurch die

reine Luft hereinzieht und die schlechte oben hinaus. Eine dumpfige, schlechte Luft vergiftet das Blut und bringt Krankheiten hervor, die oft zum Tode führen. Diese Blutvergiftung wird nur gehindert durch reine, frische Luft, welche in die Lungen eintritt, die schädlichen Stoffe aufnimmt und beim Ausathmen auswirft. Diese Stoffe sind Gift, wenn sie wieder eingeathmet werden. Es ist berechnet worden, daß der erwachsene Mensch durch seinen Athem allein eine Gallone frischer Luft in jeder Minute verdirbt, also fünfundzwanzig Fässer voll in einer einzigen Nacht. Das während des Tages getragene Zeug sollte für die Nacht gegen anderes, frisches und trockenes gewechselt werden. Drei Pint Feuchtigkeit entrinnt den Poren des menschlichen Körpers im Verlaufe von vierundzwanzig Stunden, alles schädlicher, von der Haut ausgestoßener Stoff, der meistens von der Kleidung aufgenommen wird. Durch das Sonnenlicht und die Einwirkung der freien Luft wird die Kleidung gereinigt von diesen Giftstoffen, welche abgesondert werden durch die Haut, und welche sonst dem Körper nahe bleiben würden.

Bei ungewöhnlicher Hitze oder Kälte werden die Leute oft von Erkältung befallen und besonders alte und schwache Leute sollten sich hüten vor dem zu schnellen Wechsel der Temperatur, wenn sie aus einem sehr erhitzten Zimmer in die kalte äußere Luft gehen. Bei dem Herausgehen aus gedrängt vollen, warmen Räumen in die Kälte sollte man immer den Mund geschlossen halten und durch die Nasenlöcher athmen, so daß die kalte Luft erst erwärmt wird, ehe sie die Lungen erreicht; sonst treibt sie das Blut von der Oberfläche der inneren Organe zurück und Entzündungen können die Folge sein.

Doctor W. F. Kendall schreibt: „Die Temperatur des Körpers sollte ebenmäßig und richtig gehalten werden, um eine gute Gesundheit zu sichern und Vorsicht und Sorgfalt sind nothwendig, um diesen Zustand zu erzielen. Man kann wohl sagen, daß der menschliche Körper die feinste und die verwickeltste Maschinerie ist, die man sich vorstellen kann, und erfordert beständige Aufsicht, sie in völliger Ordnung zu halten. Die Natur hat ihre festen, bestimmten Geseze und jedes Vergehen gegen dieselben wird bestraft. Wir finden also, daß Jeder üble Folgen zu tragen hat, der seinen Körper nicht beschützt vor plötzlichen Aenderungen des Wetters, oder vor kalter Zugluft, die vielleicht schon geschwächte Theile trifft. Irgend eine Krankheit wird gewöhnlich eintreten, leichter oder schwerer, je nach den Umständen und den Gewohnheiten der Persönlichkeit. Diese kommen dabei sehr in Betracht. Was für einen an schwere Arbeit gewöhnten Mann ein leichtes Tagewerk sein würde, könnte bei einem der Arbeit ungewöhnten den Blutumlauf so beschleunigen, daß nur eine geringe Aussetzung in der Zugluft den Tod herbeiführen könnte, während der Andere kaum davon

angegriffen würde. Wir sagen also: Schonet euren Körper; hütet ihn vor Schaden. Diese Pflicht schuldet ihr euch selbst, den Euringen und Dem, der euch erschaffen hat. Wenn der Körper erhitzt und in Schweiß ist, hütet euch vor dem Abkühlen in der Weise wie manche dies thun, indem sie einen Theil der Kleidung ablegen und sich an einen zugichten Platz setzen, wo der Wind so recht über ihre Glieder fährt. Die richtige Art und Weise, sich abzukühlen bei großer Erhitzung, ist mehr Zeug anzuziehen, besonders wenn man an einem kühlen Plage ist. Wenn möglich, sollte man sich aus dem Bereich des Zuges und zum Feuer setzen, um allmählig trocken zu werden, statt rasch abzukühlen, welches immer gefährlich ist.

Manche Erkältungen werden durch feuchte oder nasse Füße verursacht. Diese Gliedmaßen immer warm und trocken zu halten, ist ein großes Vorbeugungsmittel gegen die fast endlose Liste der Körperzerrüttungen, die in einer „leichten Erkältung“ ihren Ursprung haben. Manche glauben, daß etwas Feuchtigkeits den Füßen nicht schadet, so lange sie nicht vollständig naß sind, während doch die geringste Feuchtigkeits in die Fußsohlen, und so in den Körper zieht, wodurch die nothwendige Ausdünstung in schädlicher Weise gehindert wird.

Wasser.

Das Trinken ist dem Menschen ebenso nothwendig, als das Essen, und es ist ebenso wichtig für die Gesundheit, als reine Luft. Das Wasser sollte deshalb vor dem Trinken gekocht oder filtrirt werden. Filtrirtes Regenwasser ist wahrscheinlich das Beste, was zu haben ist. Das Kochen zerstört die Pflanzen und animalischen Theile in dem Wasser, und die Mineralien senken sich auf den Boden des Gefäßes, welches das Wasser enthält; es wird also frei von giftigen Substanzen.

Die Regelung der Nahrung.

Die Frage der gehörigen Ernährung ist eine sehr wichtige; es lassen sich aber über diesen Gegenstand keine Regeln geben, die für Alle und unter allen Umständen passen. So lange man gesund ist, kann man wohl eher seiner Neigung und seinem Appetit, als besondern Vorschriften folgen. Viele haben nur spärliche Nahrung bei wenig Abwechslung, während Andere in großer Zahl im Ueberfluß und von den verschiedensten Speisen leben. Zu der ersteren Klasse gehören die Leute, die ein jämmerliches Leben führen, die entweder aus Geiz die Mittel zusammen scharren, von denen sie behaglich leben könnten, oder die entbehren, weil sie wirklich arm sind. Die andere Klasse besitzt, als Regel, eine bessere Gesundheit und mehr Lebersfreude, außer sie wären Schlemmer und Brasser, die sich selbst elend machen durch den Mißbrauch der guten Gaben, die ihnen beschieden sind. Solche Extreme des zu Reichlichen oder zu Spärlichen sollte man vermeiden. Man sollte eine gute, nahrhafte Kost in genügender Quantität genießen,

und immer sollte diese gut gekocht sein; denn bei schlechter Zubereitung verlieren die Speisen sowohl an der Nahrhaftigkeit, als an der Verdaulichkeit. Ein sonst vortreffliches Nahrungsmittel behält dadurch wenig Werth für uns, ja es kann durch nachlässige, unpassende Behandlung beim Kochen wirklich schädlich werden.

Es ist sehr wichtig, daß die Speisen mit Regelmäßigkeit, zur gewohnten Zeit, genossen werden. Man soll bei den Mahlzeiten nicht zu viel trinken; hat man Durst, so trinke man Wasser vor dem Essen, so daß man genug hat bis eine Zeit lang nachher, und so das Trinken bei der Mahlzeit und gleich darauf vermieden wird. Sehr unweise ist das zu rasche Essen, weil dabei die Speisen nicht gehörig zerkauet werden; viel besser ist es, längere Zeit beim Essen zuzubringen und die Speisen gut mit den Zähnen zu zermalmen.

Wie heißes Wasser zu gebrauchen ist.

Eines der wirksamsten Mittel zur Linderung von Schmerzen ist die Anwendung von heißem Wasser, sowohl innerlich wie äußerlich; der Grad der Hitze muß sich nach der Empfindlichkeit des Patienten richten. Bei Quetschungen, Verrenkungen, Verletzung der Haut und anderen, ähnlichen Unfällen sollte es sogleich in Anwendung gebracht werden, so heiß es ertragen wird, indem man ein in heißes Wasser getauchtes Stück Zeug auf den verletzten Theil legt, oder auch, indem man das ganze Glied in heißes Wasser eintaucht, wenn dies thunlich ist, und die Behandlung fortsetzt, bis der Schmerz abnimmt. Bei sofortiger Anwendung wird gewöhnlich verhütet, daß sich dunkle Flecken an der schmerzhaften Stelle zeigen. Gegen Magenschmerzen oder Kolik hilft es öfters fast sogleich, wenn man, Schluck für Schluck, eine Tasse voll heißes Wasser zu sich nimmt. Sollte das nicht genügen, so sollte ein mehrmals zusammengelegtes Stück Flanell, groß genug, um die schmerzende Stelle zu bedecken, aus dem Wasser gerungen und so heiß, wie es die Haut nur vertragen kann, aufgelegt werden. Alle zehn Minuten, oder noch öfter, wenn es kühl ward, sollte es wieder in das heiße Wasser getaucht werden. Dieses Hülfsmittel ist einfach, wirksam, harmlos und in Jedermanns Bereich; es sollte viel öfter gebraucht werden, als es jetzt geschieht. Wenn verständig angewendet, wird dadurch manche Doctor-Rechnung und Behandlung mit Arzneien erspart.

Wachsthum-Schmerzen geheilt.

Manche Nacht wohl haben wir, wie unsere Mütter auch, das warme Lager in der Nacht und bei Winterkälte verlassen müssen, um Feuer anzuzünden und den eisernen Theekessel, mit halbgefrorenem Wasser gefüllt, damit wir die im Schmerz sich windenden Beine und Füße des kleinen Sprößlings in einen Zuber mit heißem Wasser stecken konnten, so rasch als möglich. Aber wir haben gelernt, daß diese Plackerei, und das oft schädliche Herumhandtieren in der Kälte durchaus

unnöthig sind. Wir ringen einfach ein Handtuch aus Salzwasser, welches in einem Waschbecken immer im Schlafzimmer zu diesem Zweck bereit steht, bewickeln das Bein damit vom Knie bis zum Knie, ohne das Kind aus dem Bette zu nehmen, und schlagen dann noch dicken, warmen, trockenen Flanell darum, stecken darauf die wollenen Bettdecken fest darüber ein, und der Schmerz wird sicherlich aufhören.—Good Housekeeping.

Wie man gesund bleibt.

Dadurch:

Daß man nicht in der Zugluft schläft.

Daß man nicht mit kalten Füßen zu Bette geht.

Daß man nicht über heißen Luft-Registern steht.

Daß man nicht mehr ißt als man bedarf, damit nichts umkommt.

Daß man sich nicht nach starker Bewegung zu schnell abkühlt.

Daß man nicht in ungelüfteten Räumen schläft.

Daß man sich nicht bei einer Erkältung mit Speise vollstopft, sonst möchte man bald hungern müssen bei einem Fieber. (Nach dem Sprichwort: Stuff a cold and starve a fever.)

Daß man nicht in kalten, feuchten Zimmern ohne Feuer sitzt.

Daß man nicht im Winter ohne wollenes Unterzeug geht.

Diphtheritis.

Bei diesem Leiden hat schon oft das Gurgeln mit Schwefelwasser gute Dienste gethan (Schwefelblüthe mit Wasser). Der Patient sollte auch etwas von der Mischung verschlucken. Es ist auch gut bei wehem Halse, ein kleines Stück Flanell um den Hals zu binden, welches in Kampher-Auflösung getaucht ward, und zuweilen mit Essig und Salz zu gurgeln.

Erkältung und Heiserkeit.

Bei gewissen Formen von Erkältung hat sich Borax als ein wirksames Heilmittel gezeigt. Bei plötzlicher Heiserkeit von Rednern und Sängern, herbeigeführt durch Erkältung, hilft es wenigstens für etwa eine Stunde, wenn sie ein erbsengroßes Stück Borax eine Zeit lang im Munde halten und dann verschlucken, oder wenn sie drei oder vier Gran fünfzehn Minuten vor dem Reden oder Singen im Munde halten. Dies bewirkt einen reichlichen Speichelfluß, ein „Wässern“ des Halses und Mundes, gerade wie bei einer Flöte das Anfeuchten die Töne zurückbringt, wenn das Instrument zu trocken war. Flanell in kochendes Wasser getaucht und mit Terpentin besprüht, dann schnell auf die Brust gelegt, bringt Linderung in den schwersten Fällen von Erkältung und Heiserkeit.

Ein anderes einfaches und angenehmes Mittel ist das geschlagene Weiße von einem Ei, mit dem Saft einer Citrone und weißen Zucker nach Geschmack vermengt. Man nimmt von Zeit zu Zeit einen Theelöffel voll davon. Schon oft wurde eine Erkältung rasch dadurch gehoben.

Oder man backt eine Citrone oder saure Orange in einem mäßig heißen Ofen durch, dann öffnet man sie an einem Ende und nimmt das Innere heraus, welches mit Zucker oder Molasses versüßt wird. Dies ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Heiserkeit.

Ein älteres, aber gutes Verfahren bei Erkältung ist, daß man vierundzwanzig Stunden im Bette bleibt und gar nichts trinkt, auch kein Wasser, und auch so wenig als möglich ißt. Oder man geht zu Bette, nachdem man ein Fußbad, mit Senfmehl darin, genommen hat, legt einen heißen Umschlag von Hafergrüße oder Kleie auf die Brust, nimmt zehn Gran von Dover's Pulver ein, und eine Stunde nachher genießt man ein Pint heißen Haferschleim. Am Morgen reibt man den ganzen Körper mit grobem Handtuche ab und nimmt eine Dosis von abführender Medizin.

Beilchen-, Pennyroyal- oder Boneset-Thee wirkt stark schweißtreibend bei plötzlichem Kälteschauer. Man muß sich aber hüten, daß man sich darauf nicht zu bald der kalten Luft im Freien aussetzt.

Molasses-Poffet.

Noch immer ist dieses Mittel, schon von Alters her im Gebrauch, ebenso wirksam wie es früher war zur Beseitigung einer Erkältung. In einem Kochgeräth setzt man ein Pint des besten Westindischen Molasses auf das Feuer, nebst einem Theelöffel voll pulverisirten, weißen Ingwer und einem viertel Pfund frischer Butter und läßt es bei öfterem Umrühren eine halbe Stunde gelinde ziehen, aber nicht kochen. Dann rührt man den Saft von zwei Citronen, oder zwei Eßlöffel voll Essig dazu, bedeckt den Topf und läßt ihn noch fünf Minuten länger neben dem Feuer stehen. Dies ist ein gutes Mittel gegen Erkältung. Man kann gleich davon gebrauchen und auch einen Theil bis später aufheben. Dieser Mischung giebt der Volksmund den albernen Namen "a stewed quaker."

Auch ein halbes Pint durchgeseihter Honig, kalt gemischt mit dem Saft einer Citrone und einem Löffel voll Baumöl ist ein Heilmittel bei Erkältung, ein Theelöffel voll oder zwei sollten genommen werden bei starken Hustenanfällen.

Husten-Syrup.

Vier Unzen Meerzwiebel-Syrup (syrup of squills), vier Unzen Tolu-Syrup, ein und eine halbe Unze Blutwurzels-Tinctur, vier Unzen mit Kampfer bereitete

Tinctur von Opium, gut vermischt. Dosis für einen Erwachsenen: ein Theelöffel voll alle zwei bis vier Stunden, oder so oft wie es erforderlich scheint.

Magerkeit.

Diese wird gewöhnlich verursacht durch Mangel an Kraft in den Verdauungsorganen, die Speisen gehörig zu verdauen und die Fett erzeugenden Elemente der Nahrungsmittel dem Körper anzueignen. Die Verdauungskraft muß aufgebessert werden, und man sollte reichlich Schlaf haben, des Morgens so viel Wasser trinken, als der Magen nur vertragen kann, mäßige Bewegung im Freien üben, Hafergrütze, zerdrückten Weizen, Grahammehlbrei, gebackene süße Äpfel, gebratenes und geröstetes Rindfleisch essen, täglich baden und mit heiteren Leuten umgehen.

Mittel gegen Zahnschmerz.

Der ärgste Zahnschmerz oder auch Neuralgia, die von den Zähnen verursacht wird, kann schnell und erlösend geheilt werden durch Einführung eines kleinen Stückes Baumwolle, in Ammonium-Auflösung getränkt, in den schmerzenden Zahn oder an das Zahnfleisch gelegt. Zuweilen wird der Leidende von plötzlichem Lachen befallen nach solcher Anwendung, aber der Schmerz hört auf.

Auch pulverisirter Maun, zu gleichen Theilen mit fein gestoßenem Salz gemischt, und dann mit feuchtem Finger an das Zahnfleisch gerieben, gewährt Linderung; etwas davon sollte auch in den Zahn gesteckt werden, und wenn man eine Zeit lang mit dem Einreiben fortfährt, so erfolgt fast immer die Heilung des Schmerzes.

Bienen- oder Wespenstiche zu heilen.

Mit Wasser befeuchtetes gewöhnliches Backsoda wird auf die Stelle gebunden. Oder man mischt gewöhnliche Erde mit Wasser zu einem steifen Schlamm und legt diesen auf den gestochenen Platz.

Ohrenschmerz zu heilen.

Ein wenig Baumwoll-Watte wird mit etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer bestreut, zusammengedreht, in Baumöl getaucht und in das Ohr gesteckt, eine Flanellbinde wird um den Kopf geschlungen, um ihn warm zu halten. Der Schmerz hört öfters sogleich auf.

Tabaksrauch, in das Ohr geblasen, hat sich auch schon oft wirksam gezeigt.

Ein anderes Mittel: Man nimmt gleiche Theile von Opium-Tinctur und Glycerin, mischt sie gut, und läßt aus einem gewärmten Theelöffel zwei oder drei Tropfen in das Ohr fallen. Dies wird alle Stunde oder alle zwei Stunden wiederholt. Das Ohr wird mit Baumwolle dicht verstopft. Wenn sich Eiter im Ohr sammelt, sollte man ein Seifenwasser machen von Castilianischer Seife

und warmem Wasser, milchwarm, und Jemand sollte dies in das Ohr spritzen, während man diese Seite des Kopfes am Niedrigsten hält. Sollte es nicht bald heilen, so gebraucht man eine Einspritzung von etwas Karbolsäure in Wasser aufgelöst, im Verhältniß von einer Drachme der Säure zu einem Pint warmen Wasser, jedesmal nach der Anwendung des Seifenwassers.

Die häutige Bräune. (Croup.)

Man sagt, daß Croup in einer Minute kurirt werden kann, und zwar durch Anwendung von Alaun und Zucker. Mit einem Messer oder auf einer Reibe schabt man einen Theelöffel voll Alaun fein, dann mischt man dies mit zweimal so viel Zucker, um einen angenehmeren Geschmack zu geben, und giebt es sogleich ein. Dies gewährt fast augenblickliche Hülfe. Auch Terpentin hält man für ein gutes Mittel gegen Croup. Ein Stück Flanell wird damit übergossen und dann auf Hals und Brust gelegt, auch nimmt man drei bis vier Tropfen auf ein Stück Zucker innerlich.

Ein anderes Mittel: Man gebe einen Theelöffel voll Specacuanha-Wein, alle paar Minuten, bis Erbrechen erfolgt.

Ein anderes Recept wird für sehr heilsam gehalten: Man giebt vom Specac-Wein zwei Unzen, Bienen-Syrup vier Unzen, Tinctur von Blutwurzel zwei Unzen. Dies muß gut gemischt werden. Eine Dosis für ein Kind von einem Jahre, von fünf bis zehn Tropfen; von zwei Jahren, acht bis zwölf Tropfen; von drei Jahren zwölf bis fünfzehn Tropfen; für ein vierjähriges Kind, fünfzehn bis zwanzig Tropfen; für ein Kind von fünf Jahren, zwanzig bis fünf- und zwanzig Tropfen, und für ältere Kinder nach Verhältniß der Jahre. Man wiederholt die Dosis, so oft es nöthig scheint, um Linderung zu schaffen. Wenn das Erbrechen befördert werden soll, so giebt man die ersten Dosen alle zehn oder fünfzehn Minuten.

Brandwunden und Verbrühen.

Ein Stück Baumwoll-Watte, mit Butter oder Baumöl bestrichen, und sogleich über den verbrannten Theil gelegt, zieht den Schmerz aus, ohne Narben zu hinterlassen; auch verhindert das Aufbinden einer Handvoll Mehl, sogleich applicirt, das Ziehen von Blasen. Der wichtige Punkt ist, die Luft von der verletzten Stelle gänzlich abzuschließen. Manche wenden auch Bad-Soda an, trocken oder angefeuchtet, welches oft augenblickliche Linderung gegen den Schmerz und die Hitze giebt. Ein anderes werthvolles Mittel ist das Gelbe eines Eies, mit Leinöl verschlagen, und mit einer Feder auf den schmerzhaften Theil gestrichen. Dies giebt schnelle Hülfe und baldige Heilung. Auch das Eiweiß wird empfohlen, welches sehr kühlend und lindernd wirkt, und den stechenden Schmerz bald besänft-

tigt. Es ist die Berührung der Luft des verletzten Theiles, welche das außerordentlich schmerzhaftes Gefühl bei solchen Unfällen verursacht, und was nur immer geeignet ist, die Luft abzuschließen, und Entzündung zu verhüten, sollte sogleich angewendet werden.

Blutungen zu stillen.

Bei geringen Schnittwunden kann der Blutfluß leicht gehemmt werden durch Ueberbinden der Wunde mit gewöhnlichem braunen Packpapier wie es in Metzger-Läden oder andern Geschäften gebraucht wird; eine Handvoll Mehl wird unter das Papier gelegt. Auch Spinnewebe, wie Charpie aufgelegt, und mit braunem Papier überbunden, ist wirksam. Wenn das Blut zu fließen aufhört, so wende man Arnica und Laudanum an.

Wenn eine Pulsader durchschnitten ward, so spritzt das rothe Blut bei jedem Pulsschlag heraus. Man drückt die Hand fest auf die Ader nahe der Wunde, und auf der Seite nach dem Herzen zu. Man muß stark genug drücken, um dem Bluten Einhalt zu thun, und hört damit nicht auf, bis ein Arzt kommt. Ein Verwundeter kann dies oft selbst für sich thun, wenn er nur die nöthige Kenntniß besitzt.

Blasensteine.

Zu einem Pint Wasser giebt man zwei Unzen doppeltkohlensaures Soda (bicarbonate.) Zwei Eßlöffel voll werden am frühen Vormittag genommen, und eben so viel gegen Abend; auch soll man Tages über reichlich Wasser trinken. Nierenentzündung ward schon oft erfolgreich mit Kaltwasser behandelt.

Leute, die mit Nierenleiden geplagt sind, sollten den Genuß von Zucker vermeiden, und von Speisen, die bei der Verdauung in Zucker verwandelt werden, wie stärkehaltige Kost und zuckerhaltige Gemüse.

Weher Hals.

Jeder hat fast ein anderes Mittel gegen dieses Uebel, doch scheinen die einfachsten die besten zu sein. Salz und Wasser wird von Vielen zum Gurgeln gebraucht, doch ist Salbei-Thee mit etwas Honig und Maun darin noch besser. Um Entzündung zu lindern, giebt es kein besseres Mittel, als die Anwendung von heißen Umschlägen um den Hals, indem Tücher aus heißem Wasser gerungen und immer wieder gewechselt werden nach dem Abkühlen. Dies muß einige Stunden lang fortgesetzt werden; Abends ist gewöhnlich die passendste Zeit dazu.

Man schneidet auch Speck in Scheiben, und läßt es einige Sekunden in heißem Essig brodeln, dann bindet man es so heiß wie möglich um den Hals; wenn dies, nach Verringerung des Schmerzes, abgenommen wird, so legt man eine Binde von weichem Flanell um den Hals. Zum Gurgeln sind Borax und Maun, zu

gleichen Theilen in Wasser gemischt, sehr gut, und sollten häufig angewendet werden.

Zum Einreiben des wehen Halses oder der schmerzenden Brust oder der Glieder, ist mit Kampfer bereitetes Del ausgezeichnet. Zum Gurgeln des entzündeten Halses kann man auch ein Glas Wasser mit einer Prise chlorsaurem Kali (Chlorate of potash) nehmen. Dies ist zweimal den Tag, oder öfter, zu gebrauchen.

Reuchhusten oder Stichhusten.

Zwei Theelöffel flach voll pulverisirten Alaun, zweidrittel Tasse brauner Zucker in zwei Quart Wasser aufgelöst, dies wird in Flaschen gethan und an kühlem, dunklen Orte aufbewahrt.

Für ein Kind von einem Jahre, ein Theelöffel voll dreimal des Tages, bei leerem Magen zu geben. Einem zweijährigen Kinde giebt man Dosen von zwei Theelöffeln voll. Einem Kinde von fünf Jahren einen Eßlöffel voll. Auf Leibesöffnung muß gesehen werden, und die Arzneigaben sind danach einzurichten. Keine andere Arznei sollte genommen werden, außer vielleicht ein Brechmittel, zuerst, wenn es für rathsam gehalten wird. Außer bei einem ganz kleinen Kinde, sollten Milchspeisen vermieden werden.

Durchfall.

Man mischt eine Unze Tinctur von Jamaica-Ingwer, eine Unze Rhabarber, eine halbe Unze Tinctur von Opium, eine und eine halbe Unze von Cardamum Tinctur, und eine Unze Tinctur von Kino. Eine Dosis für Erwachsene ist von einem halben bis zu einem ganzen Theelöffel voll, alle zwei bis vier Stunden wiederholt, und für Kinder von einem Jahre fünf Tropfen; von zwei Jahren fünf bis zehn Tropfen; von drei Jahren, zehn bis zwölf Tropfen, und für ältere Kinder nach dem Verhältniß der Jahre.

Gegen Verstopfung.

Wenn man bei leerem Magen eine oder zwei Feigen isst, so hilft das öfters, und dies ist besonders bei Kindern gut anzuwenden, da sie sich nicht gegen das Einnehmen zu wehren pflegen. Ein einfaches Hülfsmittel ist ein Löffel voll Weizenkleie in einem Glase Wasser genommen, eine halbe Stunde vor dem Frühstück. Dies zeigt sich fast immer wirksam, auch roh genossenes Obst, abführende Speisen, Bewegung im Freien, reichliches Trinken von kaltem Wasser während des Tages, u. s. w. Unmöglich lassen sich in beschränktem Raum viele der gebrauchten Mittel angeben; es genügt wohl, zu sagen, daß nach der Absicht der Natur wenigstens ein viertel der Speisen, die wir zu uns nehmen, durch den

Darmkanal wieder ausgeworfen werden soll, und wenn das nicht geschieht, so wird dies wieder vom Blute absorbirt und verursacht viele Leiden und andauernde Krankheiten. Die tägliche Leibesöffnung und zu regelmäßigen Zeiten ist daher zur Abhülfe solcher Beschwerden von höchster Wichtigkeit.

Linderung bei Asthma.

Leidende an asthmatischen Beschwerden sollten das Fell einer Moschusratte über der Lunge tragen, die haarige Seite dem Körper zugewendet; es wird ganz sicher Linderung gewähren.

Oder man weicht Löschpapier in Salpeterwasser ein und nachdem es getrocknet ward, verbrennt man dieses Nachts in dem Schlafzimmer des Patienten.

Ein anderes vortreffliches Recept: Man nimmt von pulverisirter Süßholzwurzel eine Drachme, eben soviel von pulverisirter Alantwurzel (*inula helenium*) und von pulverisirtem Anisamen; von gepulvertem Specac zehn Gran, gepulverter Lobelia zehn Gran, und genug Theer, um dies in Pillen zu formen. Diese sollten von der gewöhnlichen Größe sein. Von diesen sind vor dem Schlafengehen vier oder fünf einzunehmen. Dies ist gegen Asthma oder Kurzathmigkeit ein ausgezeichnetes Hülfsmittel.

Recepte zum Gebrauch bei Felsons, Finger- oder Nagelgeschwüren.

Gewöhnliches Steinsalz, wie zum Pökeln von Rind- oder Schweinefleisch gebraucht, wird im Ofen getrocknet, dann feingestoßen und zu gleichen Theilen mit Terpentin-Spiritus gemischt. Dies wird mit einem Lappchen um den schmerzhaften Theil gebunden; wenn es trocken wird, so legt man noch mehr auf, und in vierundzwanzig Stunden wird das Geschwür vergangen sein, und die Heilung erfolgen. Oder man kauft in der Apotheke Stramonium-Kraut, brüht es an und legt es auf das Geschwür, sobald es kalt ist, legt man frisches, warmes Kraut auf. In wenigen Stunden wird das Geschwür dadurch ausgerottet.

Oder man weicht etwas geriebene wilde Rübe, so groß wie eine Bohne, in Terpentin-Spiritus ein und bindet dies auf das Geschwür. Der Schmerz wird sogleich gelindert, in zwölf Stunden wird das Geschwür zerstört und ein Loch bis auf den Knochen entstanden sein. Nun legt man eine heilende Salbe auf und der Finger wird bald wieder gesund werden.

Noch ein Mittel gegen Felson oder Wurm am Finger: Man füllt ein Glas mit gleichen Theilen von feinem Salz und Eis, gut gemischt, dann hält man den Finger mitten hinein, so lange bis er ganz empfindungslos und fast erfroren ist, zieht ihn heraus, und wenn das Gefühl zurückkehrt, so wiederholt man das Verfahren vier oder fünf Mal, worauf das Geschwür zerstört ist. Dies muß aber geschehen, ehe sich Eiter gebildet hat.

Das einfachste Mittel ist aber die Anwendung von Cederöl gleich zu Anfang; dann ist kein Schneiden, kein Umschlägemachen nöthig, es giebt keine Löcher bis auf den Knochen, keine heilende Salbe ist nothwendig; einige Tropfen von dem Del tödten „den Wurm“ sogleich.

Mittel gegen Mundflemme.

Wenn Jemand bei Verletzung der Gliedmaßen in Gefahr der Mundflemme geräth, so sollte man nicht erst die Ankunft eines Arztes erwarten, sondern den verletzten Theil sogleich in eine Mischung stecken, die wie folgt zu bereiten ist: Heiße Holzasche wird in Wasser gethan, welches so heiß ist als die Haut es ertragen kann. Dann taucht man dick gefaltete Tücher in das Wasser und legt diese auf die verletzte Stelle so rasch als möglich, zur selben Zeit badet man das Rückgrat vom Halse abwärts mit einer erweichenden Lösung, wie Cayenne-Pfeffer und Wasser, oder Senf und Wasser (guter Essig ist noch besser als Wasser). Dies sollte so heiß sein wie der Patient es nur vertragen kann. Man darf hierbei nicht zögern, sondern muß gleich an das Werk gehen und nicht damit aufhören, bis die Kinnbacken sich öffnen. Niemand braucht am Kinnbackentrampf zu sterben, wenn diese Anweisungen befolgt werden.

Ein anderes Heilmittel gegen Mundflemme, welches unfehlbar wirksam sein soll, ist Terpentin. Man nimmt eine kleine Menge Terpentin-Spiritus und gießt dies in die Wunde, wo sie auch sein mag und wie sie beschaffen ist, und die Hülfe ist da, ehe eine Minute vergeht. Terpentin ist auch ein Hauptmittel gegen Groug. Man übergießt ein Stück Flanell damit und legt dies auf die Brust und um den Hals und bei sehr schweren Anfällen können auch von drei bis fünf Tropfen auf einem Stück Zucker inwendig genommen werden.

Nasenbluten.

Man rollt ein Stück Papier auf und preßt es unter die Oberlippe. Bei hartnäckigen Anfällen bläst man etwas Gummi Arabicum durch eine Federspule in die Nasenlöcher. Dies stillt den Blutfluß augenblicklich. Auch pulverisirter Alaun, in Wasser aufgelöst, ist sehr gut. Fester Druck mit dem Finger auf die kleine Arterie gerade über dem Nasenflügel, auf der Seite, wo das Blut ausfließt, soll die Blutung sogleich stillen. Zuweilen hilft das Auflegen eines aus heißem Wasser gerungenen Tuches auf den Nacken. Auch kann man kleine Tücher, die aus kaltem Wasser gerungen wurden, über Stirn und Nase legen; die Hände sollte man in kaltes Wasser tauchen und eine Heiß-Wasser-Flasche an die Füße legen.

Kohlenstäubchen aus den Augen zu entfernen.

Eine recht einfache und wirksame Kur wird zuweilen dadurch erreicht, daß man ein oder zwei Körner Leinsamen unter das Augenlid steckt, welches geschehen

kann, ohne dem Auge wehe zu thun. Während sie sich auflösen, formt sich eine schleimige Substanz, die irgend ein fremdes Körperchen in sich aufnimmt, und das Ganze kann darauf durch Waschen leicht entfernt werden. Es ist immer gut, auf Reisen ein Duzend dieser Körner mitzuführen.

Ein anderes Mittel, fremde Substanzen aus dem Auge zu entfernen: Man nimmt ein Pferdehaar doppelt, und macht eine Schlinge. Wenn man den Gegenstand sehen kann, so legt man die Schlinge darum, schließt dann das Auge, und das Stäubchen kommt mit, wenn das Haar herausgezogen wird. Wenn das quälende Atom nicht zu sehen ist, so muß man das Augenlid hoch in die Höhe heben, und die Schlinge so weit als möglich darunter schieben, dann schließt man das Auge, und rollt den Augenball einige Male herum, zieht dann das Haar heraus, und das schmerzende Stäubchen wird sicher mitkommen. Leute, die in Stahl und Eisen arbeiten, wenden dieses Mittel häufig an. — Montreal Star.

Augen-Wasser.

Das beste Augenwasser bei Gerstenkörnern (sty) oder sonstigen Entzündungen wird aus Kampfer, Borax und Morphin, in folgendem Verhältniß zusammenge-
gesetzt: Zu einem großen Weinglase voll Kampferwasser, — nicht Spiritus — nimmt man zwei Gran Morphin und sechs Gran Borax. Von diesem gießt man einige Tropfen in die Handfläche, und hält das Auge hinein, wobei das Augenlid so weit als möglich geöffnet wird. Wenn man dies drei oder vier Mal in vier- undzwanzig Stunden wiederholt, so wird der Schmerz und die Wundheit ganz bedeutend gelindert. Dieses Recept wurde von einem berühmten Augenarzt verschrieben und hat nie seine gute Wirkung bei entzündeten Augen verfehlt.

Ein anderes als wirksam empfohlenes Mittel: Ein Stückchen Alaun von der Größe einer Kronsbeere in einer Tasse voll süßer Milch gekocht und die geronnene Milch als Umschlag gebraucht, ist ausgezeichnet bei Augenentzündung.

Ein anderes Wasser: Ein Cent werth reiner, raffinirter Copperas, oder Vitriol, in einem Pint Wasser aufgelöst, ist auch ein gutes Waschmittel. Es ist aber als Gift zu bezeichnen und sollte niemals dem Munde nahe gebracht werden. Die Augen werden in dieser Mischung gebadet, die man entweder in der Handfläche hält oder mit einem kleinen Stück Leinenzeug anbringt, so daß etwas davon unter die Lider kommt.

Hier noch ein Recept von einem rühmlich bekannten Augenarzt: Eine halbe Unze Steinsalz und eine Unze von trockenem, schwefelsaurem Zink (sulphate of zinc) werden in einem sauberen, weißglasirten Topfe mit drei Pint Wasser zum Weichen auf den Ofen gestellt, bis sie ganz aufgelöst sind. Dies wird dann durch dickes Baumwollzeug filtrirt, eine Unze Rosenwasser dazu gegeben, und dann wird es in eine Flasche gegossen und fest verkorkt. Bei dem Gebrauche mischt man

einen Theelöffel voll Regenwasser und einen Theelöffel voll von dem Waschmittel und badet die Augen öfters darin. Sollte es bei der Anwendung schmerzen, so giebt man noch mehr Wasser dazu.

Sonnenstich.

Kalte Umschläge werden um den Kopf gemacht; ein anderes Tuch wird klein zusammen gefaltet, mit Salz dicht belegt und gerade auf das Genick gelegt, auch wird trockenes Salz hinter den Ohren applicirt. Um die Waden und auf die Fußsohlen werden Senfpflaster angebracht. Dieses sind wirksame Mittel.

Warzen zu beseitigen.

Man wäscht sie mit Wasser, in welchem gewöhnliches Wasch-Soda aufgelöst ward, und läßt sie ohne Abreiben trocken werden; dies wiederholt man öfters, bis sie verschwinden. Oder man sticht eine Stecknadel durch die Warze und hält ein Ende der Nadel in die Flamme eines Lichtes oder einer Lampe, bis die Warze durch die Hitze ausbrennt und dadurch zerstört wird.

Eine andere Behandlung der Warzen ist, die harte Oberhaut der Warzen abzuschälen und dann den kleinsten Tropfen Salzsäure (acetic acid) darauf zu träufeln, wobei man aber wohl Acht geben muß, daß Nichts von der Säure auf die andern Theile der Haut kommt, da sie schmerzhaftes Entzündung verursachen würde. Wenn dies eine Zeit lang regelmäßig jeden Tag geschieht und die Oberfläche der Haut zuweilen wieder abgeschnitten wird, so wird die Warze bald zerstört sein.

Swaim's Wurmmittel.

Wurmsamen, zwei Unzen; Theriakwurz, Rhabarber, Blätterchwamm, Sennesblätter, Maryland Wurmkraut, von jedem eine Unze. Dies wird in so viel Wasser gekocht, daß es drei Quart Flüssigkeit giebt. Dann werden noch zehn Tropfen Rainsarn- (tansy) Del dazu gegeben und fünf und vierzig Tropfen Nellenöl, in einem Quart rectificirtem Spiritus aufgelöst. Dosis: Ein Eßlöffel voll, Abends.

Ohnmacht. (Syncope.)

Die ohnmächtige Person soll man sogleich in liegende Stellung bringen, mit dem Kopf niedriger als der übrige Körper. Nach solchem Verfahren kehrt das Bewußtsein sogleich zurück, während bei hoch liegendem Kopfe oder in sitzender Stellung oft die Ohnmacht mit dem Tode endigt.

Bei schlimmen Verrenkungen.

Das Weiße von einem Ei, ein Eßlöffel voll Essig und ein Eßlöffel von Terpentin-Spiritus. Dies wird in einer Flasche gut gemischt und geschüttelt und

dann so bald als möglich nach dem Unfall angewendet, indem man den verletzten Theil damit übergießt und einreibt. Dies wurde in *Life Secrets* veröffentlicht, wird aber auf besonderes Verlangen auch hier angeführt, da es ein so sehr werthvolles Recept ist. Jeder sollte es im Gedächtniß behalten. Ein Mittel von unschätzbarem Werth bei Verrenkungen oder Quetschungen ist auch Vermuth, in Essig gekocht und heiß aufgelegt; mit genug Zeug darum, daß die verrenkte Stelle recht feucht gehalten wird.

Mit Kampfer bereitetes Del.

Das beste Del von Lucca; Kampfer in Stücken. Der Kampfer wird gestoßen und eine weithalsige Pintflasche damit ein drittel voll gefüllt. Dann wird sie ganz mit Olivenöl gefüllt und weggesetzt, bis der Kampfer sich aufgelöst hat. Dies ist eine besonders gute Einreibung bei wehem Hals, Brust- und Gliederschmerzen.

Salbe gegen Frostbeulen.

Terpentin-Spiritus, drei Drachmen; mit Kampfer bereitetes Del, neun Drachmen. Dies wird zu einer Salbe gemischt. Für Erwachsene können auch vier Drachmen von dem Ersten und acht Drachmen von dem Letzten genommen werden. Bei jungen Kindern mit zarter Haut kann man das mit Kampfer bereitete Del ohne Terpentin anwenden.

Die Cholera-Mixtur der „Sonne“.

Vor mehr als vierzig Jahren, als man zu der Einsicht kam, daß es viel leichter sei, die Cholera zu verhüten, als sie zu kuriren, einigten sich die gelehrten Doctoren beider Welten auf eine Verschreibung, die zum Besten armer Leute in der New York Sun veröffentlicht wurde und die deshalb den Namen „Cholera-Mixtur der Sonne“ erhielt. Gegen starken Durchfall ist es die beste Arznei, die noch je gefunden wurde. Aus verschiedenen Gründen ist sie sehr zu empfehlen. Es ist nichts Alcoholhaltiges darin, es kann also nicht statt Schnaps genommen werden. Die Bestandtheile sind im Volke wohl bekannt und es sind keine Vorurtheile zu bekämpfen. Die Arznei ist aus gleichen Theilen zusammengesetzt, kann also ohne besondere Berufskenntnisse bereitet werden, und da die Dosen so sehr gering sind, kann die Arznei in kleinem Fläschchen in der Westentasche getragen werden und also immer zur Hand sein. Dies ist sie:

Gleiche Theile werden genommen von Cayenne-Tinctur, Opium-Tinctur, Rhabarber-Tinctur, Pfeffermünz-Tinctur und Kampfer-Spiritus. Man schüttelt dies gut zusammen und giebt dann von fünfzehn bis dreißig Tropfen in einem Weinglas voll Wasser als eine Dosis, je nach dem Alter des Patienten und der

Hefigkeit des Anfalles. Alle fünfzehn bis zwanzig Minuten ist dies zu wiederholen, bis Linderung eintritt. Wer dieses Mittel in Zeiten gebraucht, wird nie einen Anfall der Cholera haben. Selbst wenn das Eintreffen der Krankheit nicht befürchtet wird, so ist es schon rathsam, für gewöhnliche Durchfallsbeschwerden im Sommer die Arznei in Bereitschaft zu haben.

Zusammengesetztes Cathartisches Elixir.

Dies ist das einzige angenehme Elixir und zuverlässige Abführungs-Mittel, in flüssiger Form, was man verschreiben kann.

Jede Unze der Flüssigkeit enthält: Schwefelsaures Magnesium, eine Drachme Senna, zwei Drachmen Stommonium, sechs Gran; Lakrizen, eine Drachme; Ingwer, drei Gran; Coriander, fünf Gran; und aromatische Bestandtheile.

Dosis:— Für ein Kind von fünf Jahren, ein bis zwei Theelöffel voll; für Erwachsene, ein bis zwei Eßlöffel voll.

Diese Verschreibung wird im ganzen Lande häufig angewendet. Der besondere Zweck bei der Zusammenfügung war, ein flüssiges Abführ-Mittel herzustellen, welches nicht schlecht schmeckt. Kinder nehmen es ganz gern.

Großmutter's Husten-Syrup.

Es werden zusammen gekocht: Ein halbes Pfund trockene hoarhound Blätter, eine Kapsel (pod) rother Pfeffer, vier Eßlöffel voll Ingwer; dies wird in drei Quart Wasser gekocht, dann durchgeseiht, und der Flüssigkeit wird darauf noch ein Theelöffel voll guter, frischer Theer, und ein Pfund Zucker zugegeben. Man läßt dies langsam kochen, und rührt es öfter um, bis der Saft bis auf ein Quart Syrup eingekocht ist. Nachdem dieser kalt ist, giebt man ihn zum Aufbewahren und Gebrauch in gut verkorkte Flaschen. Man nimmt davon einen oder zwei Theelöffel voll, vier oder sechs mal den Tag.

Großmutter's Universal-Liniment.

Ein Pint Alcohol, und so viel Kampfer in Stücken, als man darin auflösen kann, eine halbe Unze Ceder-Öel, eine halbe Unze Sassafras-Öel, aqua ammonia, eine halbe Unze, und dieselbe Menge (eine halbe Unze) Morphinum Tinctur. Dies wird gut zusammen durchgeschüttelt, und neben dem Feuer wird die Einreibung damit vorgenommen; doch darf das Liniment selbst nicht erhitzt werden, oder dem Feuer nahe kommen, dessen Wärme den Gliedern sehr wohlthätig ist, während des Reibens.

Diese Recepte der Großmutter sind alt und bewährt; sie erweisen sich wirksamer als manche der jetzt angezeigten, die nicht so gründlich erprobt wurden.

Großmutter's bitterer Frühjahrstrank.

Uraun-Wurzel, eine Unze; Löwenzahn-Wurzel, eine Unze; Sauerampfer (yellow dock) Wurzel, eine Unze; Kletten-Wurzel, eine Unze; Beeren des prickly ash Baumes, zwei Unzen; Eibisch, (marsh mallows) eine Unze, turkey Rhabarber, eine halbe Unze; Genzian, eine Unze; englische Kamillen-Blumen, eine Unze; rothe Klee-Blumen, zwei Unzen.

Die Kräuter und Wurzeln werden gewaschen, dann in einem irdenen Gefäße mit zwei Quart Wasser übergossen, welches erst gekocht und dann abgeseiht wurde, damit bleiben sie über Nacht stehen; am Morgen setzt man das Geschirr hinten auf den Ofen, läßt die Kräuter noch fünf Stunden ziehen; sie dürfen nicht kochen aber müssen dem Kochpunkte nahe sein. Dann werden sie durch ein Tuch geseiht, und es wird zu der Flüssigkeit ein Pint guter Wachholderbeer-Schnaps (gin) gegeben. An einem kühlen Orte zu bewahren. Eine halbes Weinglas voll zweimal täglich zu nehmen.

Dies ist besser, als alle die Patent-Blutreinigungs-Arzeneien, welche jetzt im Markte sind; ein wirklich vorzügliches Mittel, und die bössartigen Schäden werden dadurch geheilt, wenn es nach Vorschrift eingenommen wird, und wenn man die schlimme Stelle mit einem Aufguß auf die Blätter vom rothen Himbeerbusche wäscht, nachdem man sie erst mit Castilianischer Seife ausgewaschen, und mit weichen Lappchen getrocknet hat; darauf nimmt man die Waschung mit dem starken Thee von Himbeeren-Blättern vor.

Großmutter's Augenwasser.

Drei frische Eier werden verschlagen mit einem Quart von klarem, kaltem Regenwasser, bis dies gut vermischt ist; dann läßt man es auf gelindem Feuer langsam in das Kochen kommen, wobei man öfter umrührt; eine Unze sulphate of zink (weißes Bitriol) wird dann noch dazu gegeben; das Kochen noch zwei Minuten fortgesetzt, dann wird die Mischung vom Feuer genommen. Das Geronnene auf dem Boden des Kochgeschirres legt man Nachts in einer Binde um die Augen. Aller Schmerz und jede Entzündung wird bald weichen. Die Flüssigkeit seihet man durch ein Tuch, und gebraucht sie von Zeit zu Zeit, um die Augen darin zu baden. Dies ist für Menschen und Thiere das beste Augenwasser, was je gemacht wurde, in zwanzig Jahren des Gebrauches hat es sich immer heilsam erwiesen.

Hunter's Pillen.

Diese Pillen kann man zu Hause anfertigen, und sie sind vollkommen bewährt, da sie schon seit fünfzig Jahren in Europa verkauft und gebraucht

werden. Die Bestandtheile kann man fast in jeder Apotheke kaufen, sie sollten alle pulverisirt sein.

Safran, ein Gran; Raute, ein Gran; Scot Moes, zwei Gran; Savin (Virginisches Cederholz), Cayenne-Pfeffer, ein Gran, dies wird mit Syrup zu einer dichten Masse gemengt. Man reibt feine Stärke auf einer flachen Schüssel oder auf einem großen Teller, dann nimmt man mit Daumen und Zeigefinger ein kleines Stück von der Masse, und rollt dies zu Pillen, nachdem man erst mit den Fingern in die Stärke getippt hat. Die Pillen macht man rasch, legt sie auf die Schüssel, und stellt diese so, daß die Pillen bald trocknen. Dann thut man sie in eine trockene Flasche oder in eine Pappschachtel. Man nimmt eine davon jeden Morgen und Abend, so lange Veranlassung dazu ist.

Dieses Recept ist zehnmal den Preis dieses Buches werth für jede Frau, welche Anlaß hat, diese regulirenden Pillen zu gebrauchen.

Winke über Gesundheitsmaßregeln.

Jedem beobachtenden Menschen muß es klar werden, daß eine Menge tägliche Vorkommnisse und Ursachen zusammenwirken, um die Gesundheit entweder zu schädigen oder zu stärken, auch noch außer dem Einflusse, welchen die Auswahl und die Zubereitung der Speisen darauf hat. Jede Leiterin eines Haushaltes sollte diese Kleinigkeiten beobachten und sich ein richtiges Verständniß davon aneignen. Das liegt ganz in ihrem Bereiche und gehört in der That zu ihren höchsten Pflichten.

Sie sollte unter Anderem dieses wissen: Daß man ein Krankenzimmer nicht betreten soll, wenn man im Schweiße ist, da nach der Abkühlung die Poren der Haut leicht Alles absorbiren, auch das Schädliche. Patienten mit ansteckenden Krankheiten sollte man sich nicht nähern, wenn man einen leeren Magen hat, und man sollte auch nicht zwischen dem Kranken und dem Feuer sitzen, da alle Dünste von der Hitze angezogen werden.

Daß der unangenehme Geschmack des Leberthrans sich in den feinen Geschmack frischer Austern verwandelt, wenn man ein großes Glas Wasser trinkt aus einem Gefäß, in welchem man eiserne Nägel rostig werden ließ.

Daß ein Beutel mit heißem Sand die Neuralgia vertreibt.

Daß warmer Borax die Kopfhaut reinigt.

Daß man der besseren Verdauung wegen Nüsse nicht ohne Salz essen soll.

Daß man sich beim Nähen ausruht, wenn man öfter eine andere Stellung einnimmt.

Daß ein wenig Sodawasser gut ist gegen Kopfweh, welches von schlechter Verdauung herrührt.

Daß eine Tasse starker Kaffee den Athem verbessert nach dem Genuß von Zwiebeln.

Daß gutgelüftete Schlafzimmer Kopfschmerz und Mattigkeit am Morgen verhüten.

Eine Tasse heißes Wasser, vor den Mahlzeiten genommen, hilft gegen Uebelkeit und Verdauungsbeschwerden.

Daß ein Fieberkranker kühl und comfortabel gemacht werden kann durch Abwaschen mit einem Schwamm, der in Wasser getaucht ward, mit etwas aufgelöstem Soda darin.

Daß der Nachtschweiß bei Schwindelkranken verhindert werden kann durch Abreiben des Körpers am Abend mit Salzwasser.

Daß man einen Ohnmächtigen flach auf den Rücken legen soll, seine Kleidung lose machen und ihn dann in Ruhe lassen.

Die beste Zeit zum Baden ist Abends vor dem Zubettegehen, da so eine Erkältung am Leichtesten vermieden wird; auch ist es gut für die Haut, wenn man sich mehrere Stunden nach dem Baden warm hält.

Eiweiß läßt sich eher zu Schaum schlagen, wenn man eine Prise Salz dazu giebt. Das Salz kühlt und bei Kälte werden die Eier rasch schaumig.

Heißer, trockener Flanell, so heiß als möglich aufgelegt, hilft gegen Neuralgia. Bei Verrenkungen und Quetschungen wendet man Arnica-Tinctur an.

Wenn eine Pulsader durchschnitten ist, so bindet man eine dünne Schnur oder ein Taschentuch darüber.

Gegen biliöse Kolik giebt man Ingwer und Soda in heißem Wasser. Man kann reichlich davon nehmen.

Ein Reiz in der Kehle wird am Besten vertrieben durch Gurgeln mit Salz und Wasser.

Seitenschmerzen werden gelindert durch Auflegen von Senfpflastern.

Gegen den Schnupfen leistet das Einziehen von Borax in die Nasenlöcher gute Dienste.

Ein Trank heiße, saure Limonade vor dem Zubettegehen ist heilsam bei Erkältung und wehem Halse.

Nervöse Zuckungen hören öfters auf, wenn man ein wenig Salz in den Mund nimmt.

Anfälle des Stichhustens werden gemildert durch Einathmen von Terpentin und Karbolsäure, als Räucherung gebraucht.

Man sollte gebrochene Glieder in eine natürliche Lage bringen, und den Verletzten ruhig halten, bis ein Wundarzt kommt.

Blutungen der Lungen oder des Magens können sogleich gestillt werden

durch kleine Gaben von Salz; der Kranke sollte so ruhig als möglich gehalten werden. Wenn durch Blutandrang nach dem Kopfe Schlaflosigkeit verursacht wird, so kann dies öfters beseitigt werden, durch Auflegen eines mit kaltem Wasser benetzten Tuche auf das Genick.

Windkolik wird vertrieben durch Pfeffermünz-Essenz, in etwas warmen Wasser eingenommen. Für kleine Kinder kann es versüßt werden. Auch Paregoric ist gut.

Bei Magenkrämpfen giebt man Ingwer-Me, oder einen Theelöffel voll Ingwer-Tinktur in einem halben Glase Wasser, worin ein halber Theelöffel voll Soda aufgelöst wird. Uebelkeit wird gehoben durch Trinken einer Tasse heißen Wassers mit Soda darin. Wenn dies zum Erbrechen führt, ist es um so besser.

Ein rasch und sicher wirkendes Brechmittel ist eine Tasse voll heißes Wasser mit einem Theelöffel voll gemahlenem Senf darin, und sollte sogleich genommen werden in Fällen von Vergiftung oder Ueberladung des Magens.

Starke Purgirmittel und heftig wirkende Arzneien sollten vermieden werden; sie nützen nicht nur Nichts, sondern sind positiv schädlich. Pillen mögen vorübergehend helfen, aber sie kuriren nur selten.

Pulverisirtes Harz ist das beste Mittel bei blutenden Schnittwunden. Nachdem es auf die Wunde gestreut wurde, bindet man ein Stück weiches Baumwollzeug darüber. Wenn sich Wundfieber einstellt, so benezt man das Zeug öfters mit kaltem Wasser.

Eier werden für eines der besten Mittel bei Ruhr gehalten. Ein wenig durchgeschlagen, mit oder ohne Zucker, und dann verschluckt, dienen sie dazu, durch ihre lindernden und erweichenden Eigenschaften die Entzündung des Magens und der Eingeweide zu besänftigen, und bilden einen zeitweisen Ueberzug der inneren Häute dieser Organe; so helfen sie der Natur, den kranken Körper wieder in gesunde Verfassung zu bringen. Zwei oder höchstens drei Eier den Tag würden in gewöhnlichen Fällen genügen; und da das Ei nicht nur Arznei ist, sondern auch Ernährungsmittel, so braucht sonst nur wenig Speise genommen zu werden und je ruhiger sich der Kranke hält, desto schneller wird die Genesung von Statten gehen.

Bei Quetschungen ist heißes Wasser besser als kaltes. Es besänftigt bald den Schmerz, und da es die Ansammlung des Blutes an der Stelle verhindert, so werden dadurch auch oft die häßlichen schwarzen und blauen Flecke vermieden. Die Kinder schreien danach, wenn sie einmal die wohlthuernde Wirkung des heißen Wassers bei ihren Beulen und Rissen empfunden haben.

Bei einem verrenkten Knie ist Eiweiß mit gepulvertem Alaun, zu einem Pflaster gemacht, ein specifisches Heilmittel.

Heilkräftige Nahrungsmittel.

Spinat hat eine direkte Wirkung auf Nierenbeschwerden. Die Blätter des gewöhnlichen Löwenzahn, gekocht als Gemüse, oder als Salat gegessen, sind ebenfalls heilsam bei solchen Leiden. Spargel reinigt das Blut. Sellerie hat große Wirkung auf das Nervensystem und heilt Rheumatismus und Neuralgia. Tomatoes haben Einfluß auf die Leber. Rothe und weiße Rüben regen den Appetit an. Lattich und Gurken haben eine kühlende Wirkung auf das System. Bohnen sind sehr nahrhaft und kräftigend. Zwiebeln, Knoblauch, Borree, Schnittlauch und Schalotten, alle von ähnlicher Beschaffenheit, haben eine medizinische Wirkung auf den Blutumlauf, auf den Speichelfluß, und befördern den Ausfluß des Magensaftes und dadurch die Verdauung. Rothe Zwiebeln sind ausgezeichnet als harntreibendes Mittel und die weißen werden als Mittel gegen Schlaflosigkeit empfohlen; sie sind nahrhaft und nervenstärkend.

Eine Zwiebelsuppe wird von den Franzosen für eine ausgezeichnete, kräftige Speise gehalten bei Verdauungsschwächen. In der ganzen Liste der Pflanzenspeisen könnten wir bei jeder einzelnen eine besondere Heilkraft anführen und jede Haushälterin wird wohl einsehen, daß Gemüse immer einen Theil der Hauptmahlzeiten bilden sollten, und daß ihr Genuß zu dem körperlichen Wohlfeyn der Familie beiträgt.

Der Haushälterin Zeittabelle.

	Wie bereitet.	Zeit des Kochens.		Zeit der Verdaunung.	
		St.	Min.	St.	Min.
Apfel, sauer, hart	Roh			2	50
Apfel, süß und saftig	Roh			1	50
Apfel-Dumpling	Gefocht	1	00	3	00
Auftern	Gebraten			3	15
Auftern	Gefocht		5	3	30
Barfch (Bass), frisch	Geröstet	20		3	00
Beefsteak	Gebraten	15		4	00
Beefsteak	Geröstet	15		3	00
Blumentohl	Gefocht	1-2	00	2	30
Bohnen (in Hülsen)	Gefocht	1	00	2	30
Bohnen mit grünem Mais	Gefocht	45		3	45
Brod, Korn	Gebaden	45		3	15
Brod, Weizen	Gebaden	1	00	3	30
Butter	Geschmolzen			3	30
Custard (ein Quart)	Gebaden	30		2	45
Eier	Gebraten	5		3	30
Eier, hart	Gefocht	10		3	30
Eier, weich	Gefocht	3		3	00
Eier	Roh			2	00
Ente, wilde	Gebraten	1	00	4	50
Ente, zahme	Gebraten	1	30	4	00
Fleisch und Gemüse	Saß	30		2	30
Forelle, Lachs, frisch gekocht oder	Gebraten	30		1	30
Gans, wilde	Gebraten	*	20	2	30
Geflügel, gebraten oder	Gefocht	1	00	4	00
Gelatine	Gefocht			2	30
Lammfleisch	Gebraten	*	25	3	15
Lammfleisch	Geröstet	20		3	00
Lirchfleisch-Schnitte	Geröstet	20		1	35
Lühner	Fricassee	1	00	3	45
Kabeljau, getrocknet	Gefocht	*	15	2	00
Kalbsteich	Geröstet	20		4	00
Kartoffeln	Gebaden	45		3	30
Kartoffeln	Gebraten	45		2	30
Kartoffeln	Gefocht	30		3	30
Käse, alter	Roh			3	30
Kohl	Gefocht	1	00	4	30
Kohl	Roh			2	30
Kohl mit Essig	Roh			2	00
Kuchen, "Sponge"	Gebaden	45		2	30
Lachs, frischer	Gefocht	8		1	45
Lamm	Gefocht	*	20	2	30
Milch	Gefocht			2	00
Milch	Roh			2	15
Pastinaken	Gefocht	1	00	3	00
Buter, gekocht oder	Gebraten	*	20	2	30
Reiz	Gefocht	20		1	00
Rindfleisch	Gebraten	*	25	3	00
Rindfleisch, gesalzen	Gefocht	*	35	4	15
Rüben, gelbe	Gefocht	1	00	3	15
Rüben, rothe, alt	Gefocht	4	30	4	00
Rüben, rothe, jung	Gefocht	2	00	3	45
Rüben, weiße	Gefocht	45		3	30
Schweinefleisch	Braten	*	30	5	15
Schweinefleisch	Gebraten			4	15
Schweinefleisch	Gefocht	*	25	4	30
Schweinefleisch	Geröstet	20		3	15
Schweinsfüße	Gepöfelt			1	00
Spargel	Gefocht	15-30		2	30
Spinat	Gefocht	1-2	00	2	30
Suppe, Auftern- oder Lammfleisch	Gefocht	†	3 30	3	30
Suppe, Gemüse	Gefocht	1	00	4	00
Suppe, Lühner	Gefocht	2	00	3	00
Tapioca	Gefocht	1	30	2	00
Tomatoes	Frish	1	00	2	30
Tomatoes	Gesamt	30		2	30
Wurst	Gebraten	25		4	00
Wurst	Geröstet	20		3	30
Zwiebelsn.	Gefocht	1-2	00	8	00

* Minuten auf jedes Pfund. † Lammfleisch-Suppe. — Die Zeitdauer ist im Durchschnitt angegeben; nach der Beschaffenheit des Artikels, der bereitet wird, sind wohl zuweilen Veränderungen notwendig.

Allgemeine Anweisungen.

Der Gebrauch von Ammonium.

Alle Haushälterinnen sollten eine Flasche flüssiges Ammonium im Hause halten; da es das stärkste und nützlichste Mittel ist um Seide, allerhand Stoffe, Hüte und alles mögliche zu reinigen, womit es in Berührung kommt. Ein paar Tropfen Ammonium im Wasser nimmt das Fette von Geschirr, Pfannen u. s. w. und ist nicht so schädlich für die Hände als Soda und starke chemische Seifen. Gebraucht man einen Löffel voll in einem Quart warmen Wasser, um mit Farbe angestrichenes Holz zu reinigen, so wird es aussehen wie neuangestrichen, und so wird jedes Ding, welches gereinigt werden muß, aussehen.

Flecke in Handtüchern und in Strümpfen verschwinden mit wenig Mühe, wenn man ein wenig Ammonium in das Wasser gießt, in welches man die Sachen einweicht, und sie darin weichen läßt ein oder zwei Stunden ehe man sie wäscht. Wenn man eine Tasse voll in das Wasser gießt, worin die Wäsche den Abend vor dem Waschen eingeweicht wird, so ist das Waschen eine Leichtigkeit. Die Weißheit und Klarheit ist höchst zufriedenstellend, wenn die Wäsche trocken ist. Wenn man bedenkt wie billig man Ammonium kaufen kann, so kann man leicht erkennen, daß man kein anderes Mittel zum Bleichen billiger herstellen kann.

Von den in der Küche gebrauchten Artikeln werden gewöhnlich die Schüssel-Lappen und Abtrocken-Tücher am Meisten vernachlässigt, und wenn diese gewaschen werden, ist die Anwendung von Ammonium besonders zu empfehlen. Diese Tücher sollten jeden Tag ausgewaschen werden, und nachdem sie mit Seife eingerieben und eingeweicht wurden, giebt man einen Theelöffel voll Ammonium zu dem Wasser, und läßt sie so eine halbe oder ganze Stunde stehen. Dann reibt man sie gut aus, spült sie gründlich, und läßt sie draußen bei frischer Luft und Sonnenschein trocknen; sie werden dann nie das graue und fudelige Ansehen haben, welches den Haushälterinnen so fatal ist.

Ein dunkler Teppich sieht oft nach dem Fegen staubig aus, und doch weiß man, daß es nicht nöthig ist, ihn nochmals abzufegen, man steckt dann ein Stück Zeug oder einen Schwamm in Wasser und ringt aus, bis fast zur Trockenheit, dann wird der Teppich damit abgerieben; einige Tropfen Ammonium dem Wasser beigefügt, helfen zur Auffrischung der Farben.

Um Haarbürsten zu reinigen, thut man einen Eßlöffel voll Ammonium in lauwarmes Wasser, und taucht die Bürsten wiederholt darin ein, bis sie rein sind. Dann trocknet man sie ab, mit den Borsten nach unten, und sie werden aussehen, wie neu.

Wenn man Wasser mit Ammonium zum Waschen von nicht gar zu schmutzigen Sachen gebraucht hat, so kann man damit die Hauspflanzen begießen, nachdem sie von ihrem gewöhnlichen Plaze genommen und in einen Zuber mit Wasser gestellt sind. Ammonium ist ein Düngungs-Mittel, und erhält dabei die Pflanzen gesund, in jeder Weise ist es wirklich und in der That ein Freund der Hausfrau.

Ammonium dient nicht nur den Zwecken der Reinigung, es wirkt auch heilkräftig als Arznei. Ein halber Theelöffel voll davon in einem Glase Wasser genommen ist stärkender als geistiges Getränk. In dem Temperance Hospital in London wird es mit bestem Erfolg angewendet. Die Theilnehmer an Lieutenant Greeley's arktischer Entdeckungsreise gebrauchten es, um den Blutumlauf im Gange zu halten. Bei nervösen und Herzleiden und bei Kopfschmerz bringt es Linderung.

Insekten und Ungeziefer zu vertreiben und zu todten.

Man löst zwei Pfund Alaun in drei oder vier Quart Wasser auf. Man läßt es über Nacht stehen, damit das Alaun sich gänzlich auflöst. Dann läßt man es kochend heiß werden und bringt es mittelst Pinsel oder Bürste in jede Ritze und Fuge des Schrankes oder des Brettgestelles, wo sich Cröten-Käfer, Cockroaches (Schaben), Ameisen zc. aufhalten; auch in die Ritzen und Fugen von Bettstellen, denn Wanzen fliehen davor, ebenso wie das andere Ungeziefer. Alle Ritzen im Fußboden und der Holzbekleidung sollten gut ausgebürstet werden, und zwar muß man die Mischung immer kochend heiß halten während der Anwendung.

Wenn man Motten aus wollenen Stoffen oder Pelzsachen halten will, so muß man erst sicher sein, daß keine darin sind, ehe man sie wegpackt. Dann wickelt man sie fest in starkes, braunes Papier, ohne irgend ein Loch im Papier, wo nur eine Stecknadel eindringen könnte. Dieses packt man in einen festen Koffer oder Kasten, nachdem man einige Stücken Kampfer in das Packet gesteckt hat. Jede Fuge des Koffers oder Kastens sollte mit Papier verdeckt sein, oder mit starkem Baumwollenzug. Wo immer man mit einer Stricknadel eindringen kann, da findet auch die Motte Eingang.

In die Auszüge und Kisten, worin man Pelzwaren und Anderes vor den Motten verwahren will, legt man Stücken Kampfer, Cedernholz, russisches Leder, Tabaksblätter, Gewürznelken, oder irgend etwas stark aromatisch riechendes, und die Sachen werden dann nie beschädigt gefunden. Auch Ratten und Mäuse gehen nicht in Auszüge, worin Stücken Kampfer gelegt wurden.

Eine andere Anweisung. Man mischt ein halbes Pint Alcohol mit derselben Menge Terpentin und zwei Unzen Kampfer. Dies hält man in einem Steinfrug und schüttelt vor dem Gebrauche gut durch. Die Kleidungsstücke oder Pelzwaaren werden in Leinen eingewickelt und zusammen gekrumpelte Stücke Löschpapier werden in die Flüssigkeit getaucht und mit in den Kasten gelegt, so daß es stark danach riecht. Diese Arbeit braucht nur einmal im Jahre zu geschehen.

Aus einer andern Quelle wird folgendes als gutes Mittel angegeben:

Man mischt Borax, Kampfer und Salpeter zu gleichen Theilen, Alles gut pulverisirt, zusammen. Dies wird trocken unter die Ränder der Teppiche gestreut, in Auszüge, Koffer und dergleichen. Wenn reichlich angewendet, hilft es zum Vertilgen von Insekten aller Art. Wenn eine Haushälterin einen kleinen Blasenbalg mit diesem Pulver füllt und dann, mit dem Bodenraum ihres Hauses anfangend, es überall hinpufft in die Ritzen und Spalten, wenn auch gar keine Käfer und Motten zu sehen sind, und damit fortfährt bis zum untersten Gefaß, dabei besonders alte Möbeln, Schränke und die Wasserleitung berücksichtigend, so wird sie die Ungeziefer-Plage los werden. Das Verfahren muß vielleicht wiederholt werden, aber der Erfolg kann nicht ausbleiben.

Motten in Teppichen.

Wenn man besorgt, daß diese ihr Zerstörungswerk an den Teppichrändern begonnen haben, so genügt es zuweilen, ein nasses Tuch über die Stellen zu legen und mit einem heißen Bügeleisen darüber zu pressen; besser aber ist es, den Teppich aufzunehmen und zu reinigen und dann die Dielen sorgfältig nachzusehen. Wenn man in den Ritzen Spuren von Motten sieht, soll man die Bretter mit Benzin waschen und rothen Pfeffer umherstreuen, ehe man die Unterlage ausbreitet.

Schwere Teppiche braucht man nicht jedes Jahr aufzunehmen, wenn sie nicht in beständigem Gebrauche sind. Man nimmt dann nur die kleinen Nägel heraus, faltet den Teppich zurück, wäscht die Dielen mit starkem Seifenwasser, in welchem ein Eßlöffel voll Borax aufgelöst wurde; dann streut man Insektenpulver, oder legt Tabackblätter unter die Ränder, worauf man den Teppich wieder fest nagelt. Oder man gebraucht Terpentin, den wahren Feind aller Motten und Würmer, welche Teppiche angreifen und zerstören. Den Terpentin mischt man mit reinem Wasser im Verhältniß von drei Eßlöffel voll zu drei Quart Wasser, und dann, nachdem der Teppich gut abgefeigt wurde, bearbeitet man jede Breite mit einem mit der Mischung angefeuchteten, und darauf fest ausgedrückten Schwamm. Das Wasser wird gewechselt, so oft es trübe und schmutzig ist. Der Teppich wird dadurch sauber und von Ungehörigem befreit. Die Motten werden vertrieben und ihre Eier zerstört. Flecken kann man reinigen durch die Anwendung von Ochsen-galle, oder Ammonium und Wasser.

Ein Teppich kann auch gesäubert werden durch Anwendung von einem halben Wasserglase voll Terpentin, in ein Becken mit Wasser geschüttet. Der Besen wird in diese Mischung öfter eingetaucht, und der Teppich wird ein- oder zweimal damit übergefegt; dies macht ihn sehr rein und hell, daß er wie neu aussieht. Auch kann man alte Teppiche mit angefeuchtetem Maismehl bestreuen und dieses einreiben; nachdem es trocken wurde, fegt man es dann ab. Nach dem Fegen wird der Teppich mit Zeug abgerieben, welches in Wasser mit Ammonium getaucht wird; dies frischt die Farben auf und giebt ihm ein neues Ansehen.

Maschinen - Schmiere auszureiben.

Mit kaltem Wasser, Seife und Ammonium kann man Del und Schmiere von Maschinen ausreiben, wo andere Mittel aus Rücksicht auf empfindliche Farben nicht angewendet werden können.

Flanell zu waschen.

Das Erste, was bei der Flanellwäsche zu berücksichtigen ist, so daß kein Einschrumpfen stattfindet, ist, das Zeug in Wasser von derselben Temperatur zu waschen und auszuspülen; es sollte das Wasser so warm sein, wie man es nur an den Händen vertragen kann, und auch nicht während der Arbeit zu sehr abkühlen. Das Zeug wäscht man zweimal durch recht seifiges Wasser, dann spült man es in reinem, klaren, warmen Wasser, und noch einmal in solchem mit etwas Waschblau darin. Man ringt dann das Zeug aus, schüttelt es und hängt es auf. Es wird einschrumpfen, wenn man es aus dem Wasser heraus in eiskalter Luft aufhängt. Wenn nicht die Sonne scheint, ist es allemal besser, das Zeug im Hause zu trocknen, denn es sollte sobald als möglich trocknen. Farbige Flanelle sollten nie in demselben Wasser nach weißem Zeuge gewaschen werden, denn man wird sie nachher mit weißem, sadigen Stoff bedeckt finden; es sollte immer besonderes Wasser dazu genommen werden. Bei Kleiderstoffen wie Merino und Anderem verfährt man ebenso, außer daß man sie nur leicht ausdrückt; man schüttelt sie, hängt sie auf, und läßt das Wasser ablaufen; während sie noch feucht sind, nimmt man sie ab, und bügelt sie auf der verkehrten Seite mit einem so heißen Eisen, wie man es nur, ohne das Zeug zu versengen, gebrauchen kann.

Wenn Flanell durch schlechtes Waschen gelb geworden ist, so kann man ihm wieder eine hübsche weiße Farbe geben durch zwei- oder dreistündiges Weichen in folgender Mischung: Ein Viertel Pfund weiche Seife (soft soap), zwei Eßlöffel voll pulverisirten Borax, und zwei Eßlöffel voll kohlensaures Ammonium, aufgelöst in fünf oder sechs Gallonen Wasser.

Hemden zu stärken, zu falten und zu bügeln.

Zu drei Eßlöffeln voll trockener feiner Stärke gießt man ein Quart Wasser. Die Stärke wird erst mit wenig Wasser glatt auseinander gerührt, in einem Blechgeschirre, dann giebt man ein kleines Stück Schmelz (enamel) oder Hemden polish dazu, oder ein Stück reines Talg oder Butter, so groß wie eine Bohne, auch etwas Salz, und schüttet nun, während es über dem Feuer gerührt wird, ein Quart kochendes Wasser darüber. Dies läßt man kochen, bis es klar ist, dann nimmt man es von dem Feuer, und setzt es in eine andere Schale mit heißem Wasser.

Man wendet das Hemd auf die verkehrte Seite, dann taucht man den Busen in die Stärke, die noch so heiß sein sollte, wie es die Hände nur vertragen können, reibt die Stärke tüchtig in das Leinen, dann drückt und ringt man es so trocken aus, als möglich. Kragen und Manschetten werden ebenso gestärkt, und Alles zum Trocknen aufgehängt. Drei Stunden vor dem Bügeln werden dann Kragen, Manschetten und Busen in kaltes Wasser getaucht, fest ausgerungen, dann geschüttelt und gefaltet, dicht zusammen gerollt, in ein Handtuch gewickelt, und darauf zwei bis drei Stunden bei Seite gelegt.

Zuerst bügelt man den Hemdenrücken, wobei man ihn der Länge nach in der Mitte doppelt legt, dann kommen die Ärmel und die Bändchen, darauf das Bändchen am Halse. Nun schiebt man das kleine Bügelbrett unter den Busen, und benezt das Leinen mit einem saubern, feuchten Tuche, reibt den Busen von oben nach unten ganz schlicht, wobei man jede Falte glatt legt, und dann bügelt man von oben nach unten, mit schwerem Druck, bis der Busen scheinend glatt und trocken wird. Das Brett wird dann weggenommen und die Vorderseite des Hemdes gebügelt. Dann faltet man beide Seiten des Hemdes nach der Mitte des Rückens, legt es noch einmal zusammen unter dem Busen und hängt es über das Gestell zum Trocknen.

Detuch zu reinigen.

Ein schmutziges Detuch kann man auffrischen, indem man es aufwäscht mit klarem Wasser nebst ein wenig Borax darin aufgelöst; man wischt nach mit einem Flanelltuch, welches man in Milch eingetaucht und gut ausgerungen hat.

Schwarze Spitze zu reinigen. No. 1.

In einer Theetasse voll kochendem Wasser löst man einen Theelöffel voll Gummi Arabicum auf und wenn es kühl ist, giebt man einen halben Theelöffel schwarzer Tinte dazu. Man taucht die Spitze darin ein, glättet sie vorsichtig zwischen einer Zeitung aus und preßt die Spitze, bis sie trocken ist, mit einem Buch oder irgend einem schweren Gegenstand.

Spizentücher kann man auf dieselbe Weise auffrischen, indem man ein Laken auf dem Teppich befestigt und das Tuch darauf ausbreitet. Oder man kann schwarze Spitze wie Band und Seide reinigen. Man nimmt einen alten Glacehandschuh (einen schwarzen zieht man vor — er kann noch so alt sein) und kocht ihn eine kurze Zeit in einem Pint Wasser. Dann läßt man ihn verkühlen, bis man das Leder in die Hand nehmen kann, ohne sich damit zu verbrennen. Mit dem Handschuh wischt man das Band ab; doch sollte das Band sehr schmutzig sein, so taucht man es in Wasser und zieht es ein paar Mal durch die Finger, ehe man es abreibt. Nachdem es rein ist, legt man ein Stück Papier (Papier ist besser als ein Stück Zeug) darauf und bügelt es. Das Band wird wie neu aussehen.

Schwarze Spitze zu reinigen. No. 2.

Mit Alcohol kann man irgend eine schwarze Spitze reinigen. Man thut sie in die Flüssigkeit, zieht sie hin und her, bis sie schäumig werden; wenn sie sehr staubig waren, gebraucht man eine zweite Dosis Alcohol, drückt sie aus, schüttelt es, zieht die Spitzen aus, legt sie zwischen braunes Papier grade und glatt und beschwert sie bis sie trocken sind. Man bügelt sie nicht.

Weisse Spitze zu waschen. No. 1.

Zuerst entfernt man die beschmutzte Spitze von dem Gewand vorsichtig, faltet sie verschiedene Male, doch so, daß die Eggen egal aufeinander passen, und dann heftet man sie, ohne einen Knoten am Ende zu haben, mit einem dicken Faden. Jetzt legt man die Spitze in eine Schale mit Seifenwasser und läßt sie eine halbe Stunde weichen; dann reibt man sie vorsichtig zwischen den Händen, ernennt die Seifenbrühe verschiedene Male, dann seift man sie gründlich ein, giebt sie in kaltes Wasser und läßt sie brühen. Hierauf entfernt man sie, schwenkt sie gründlich in lauwarmem Wasser, ein wenig gebläut, dann taucht man sie in sehr dünne klare Stärke—man giebt einen Theelöffel voll Stärke zu einem Pint Wasser und bereitet sie so dünn zu, daß man kaum etwas von der Stärke merkt.—Jetzt rollt man sie in ein frisches reines Handtuch, ohne die Reißfäden zu entfernen, und läßt sie eine Stunde oder auch länger liegen. Man bügelt sie auf verschiedenen Dicken von Flanell, entfernt die Reißfäden aus einem Stück auf einmal und bügelt es auf der linken Seite mit einem mäßig heißen Eisen. Die Spitzen sollen heinahe trocken sein, die Eggen und Spitzen vorsichtig mit den Fingern ausgezogen und in Form gebracht werden, ehe man sie bügelt.

Zwirn-Spitze zu waschen. No. 2.

Um weisse Spitze zu waschen, bedeckt man eine Flasche mit Leinen und näht sie glatt an. Die Spitze wickelt man um die Flasche und heftet Zacke und Egge an

das Leinen. Wäscht an der Flasche, seift und schwenkt es gut und kocht sie in weichem Wasser. Man trocknet in der Sonne. Man schneidet die Reißfäden und bügelt nicht. Besorgt man dieses vorsichtig, so sieht die Spitze aus wie neu.

Band oder Seide zu reinigen.

Ein halbes Pint Wachholder-Branntwein, ein halbes Pint Honig, ein halbes Pfund weiche Seife und ein achtel Pint Wasser.

Man vermischt die obigen Zuthaten, dann legt man jede Breite der Seide auf einen reinen Küchentisch und schenert sie gründlich auf der schmutzigen Seite mit der Mischung. Man hat in Bereitschaft drei Gefäße mit kaltem Wasser; jedes Stück Seide hält man an zwei Ecken, taucht es auf und nieder in jedes der Gefäße, doch ringt man es nicht aus und sieht darauf, daß man für jedes Stück ein Gefäß mit reinem Wasser hat für das letzte Eintauchen desselben. Man hängt es tropfend ein oder zwei Minuten auf, schlägt es in ein Tuch und bügelt es sehr rasch mit einem heißen Eisen.

Wenn Seide oder Spitze sehr schmutzig sind, so zieht man sie durch warmes Wasser mit Ochsen-galle vermischt; schwenkt in kaltem Wasser; dann nimmt man ein kleines Stückchen Leim, gießt kochendes Wasser darüber, zieht das Gewaschene durch und bringt es auf einen Rahmen zum Trocknen. Anstatt sie einzurahmen, kann man sie auf Pappendeckel oder auf einem Zeichenbrett mit kleinen Stiften befestigen.

Schwarze Kleiderseide zu reinigen.

Zu den nicht allgemein bekannten Dingen gehört bei uns auch die Pariser Methode, schwarze Seide zu reinigen, und doch ist dies ein einfaches Verfahren, mit weit besserem Resultat, als irgend ein anderes aufzuweisen hat.

Die Seide wird gut abgebürstet und mit einem Tuche abgerieben, dann flach auf ein Brett oder einen Tisch gelegt und mit einem Schwamm gut abgerieben, der in heißen durch Muslin gefeiltern Kaffee getaucht war. Die Seide wird auf der Seite abgerieben, die nach außen kommen soll. Wenn sie theilweise trocken ist, wird sie auf der Rehrseite gebügelt. Der Kaffee nimmt alles Fettige heraus und giebt der Seide den Glanz wieder, aber nicht die scheinende, papierartig rassende Steifheit, die durch Reinigen mit Bier oder irgend einer andern Flüssigkeit hervorgebracht wird. Die Seide erscheint wirklich dicker nach dem Verfahren und diese Eigenschaft ist von Dauer. Wer es einmal darin versucht bei einer Schürze oder einem Halstuch, wird nie wieder eine andere Methode gebrauchen.

Gutfedern zu waschen.

Man wäscht sie in warmem Seifenwasser und spült in Wasser, welches etwas gesäuert wurde. Wenn die Feder weiß ist, läßt man sie im Winde trocknen.

Wenn nach dem Waschen oder etwaigen Feuchtwerden die Federn nicht mehr kraus sind, so stellt man ein heißes Bügeleisen so, daß man die Federn während des Kräuselns darüber halten kann. Ueber ein Messer aus Knochen oder Silber zieht man die einzelnen Fasern der Feder zwischen dem Daumen und der stumpfen Schneide des Messers, nicht mehr als drei Fasern zur Zeit, beginnend von der Spitze der Feder, und die andere Hälfte nach der andern Seite hin kräuselnd. Der Dunst des heißen Eisens bewirkt, daß die Kräuselung besser anhält. Nach einiger Übung in dem Verfahren werden die Federn wie neu aussehen. Auch kann man sie über den heißen Ofen oder Kochherd halten, nicht so nahe, daß sie sengen. Man zieht sie zurück, schüttelt sie und hält sie dann wieder über den Ofen, bis sie kraus werden. Auch Schwanendune kann gereinigt werden. Man heftet einen Streifen auf Muslin, wäscht ihn in warmem Wasser mit weißer Seife, dann spült man ihn und hängt ihn zum Trocknen in den Wind. Darauf trennt man den Streifen von dem Muslin ab und reibt ihn vorsichtig zwischen den Fingern, um der Haut die Steifheit zu nehmen.

Unverbrennbare Kleider.

Wenn man eine Unze Mann oder sal ammoniac in das letzte Wasser thut, worin baumwollene oder Muslinkleider gespült werden, oder auch in die Stärke, worin sie steif gemacht werden, so macht sie das fast unentzündbar, wenigstens werden sie nur mit Schwierigkeit Feuer fangen und auch dann nicht in Flammen kommen. Es ist bedauerlich, daß ein so einfaches Verhütungsmittel nicht öfters angewendet wird. Man sollte sich daran erinnern und das Leben der Kinder schützen.

Um Pelzsachen aufzufrischen.

Wenn man im Herbst die Pelzsachen herausnimmt, so haben sie oft ein recht zerdrücktes, verzaustes Aussehen. Nach der folgenden Anweisung kann man ihnen wieder ein nettes, neues Aussehen verleihen. Man bürstet den Pelz gegen den Strich mit einer feuchten Haarbürste. Nachdem man ihn etwa eine Stunde trocknen ließ, klopft man ihn auf der rechten Seite mit einem Rohrstock aus und kämmt dann mit einem groben Kämme die Haare in die richtige Lage.

Neue Art, Flicker einzusetzen.

Wenn ein rundes Loch in ein seidenes oder wollenes Kleid gerissen ward, welches man nur durch Einsetzen eines Flickens ausbessern kann, so mag dies in folgender Weise geschehen: Man schneidet die rauhen Ränder des Loches nett ab und legt dann ein Stück von dem Kleiderzeug darunter, welches mit dünner Gummi-Auflösung bestrichen ward, unter das Loch. Ein schweres Gewicht wird darauf gelegt, bis es trocken ist, und dann kann man die geflickte Stelle nur bei sehr genauer Prüfung entdecken.

Altem Krepp ein neues Aussehen zu geben.

Man läßt ein wenig Wasser im Theckessel stark kochen, so daß es reichlich Dampf giebt aus der Gießröhre. Dann hält man den Krepp in beiden Händen und zieht ihn einige Male hin und her durch den Dampf, worauf er wieder sauber und neu aussehend wird.

Altem Sammet ein gutes Aussehen zu geben.

Man legt auf einen Tisch zwei Stücken Holz und dazwischen, mit der untersten Seite nach oben, drei heiße Bügeleisen, darüber ein nasses Tuch. Dann hält man den Sammet über das Tuch, mit der Rehrseite nach unten. Wenn der nasse Dampf recht durchgezogen ist, so fährt man mit leichtem Wisch über die rechte Seite des Sammets und er wird wieder dicht und gut aussehend.

Glacé-Handschuhe zu reinigen.

Man macht einen dicken Schleim durch Kochen von einer Hand voll Leinsamen; etwas aufgelöste feine Seife wird dazu gegeben. Wenn die Mischung kühl wurde, so zieht man die Handschuhe auf die Hände und reibt sie mit einem in den Schleim getauchten Stück weißen Flanell. Die Handschuhe sollten aber dabei nicht durchnäßt werden. Oder man taucht ein reines, weiches Stück Zeug in süße Milch, reibt es dann über ein Stück Seife und reibt die Handschuhe damit: dies giebt ihnen ein sauberes, neues Aussehen.

Man kann auch farbige Glacé-Handschuhe in einem Becken mit Benzin waschen wie Zeug, indem man sie reibt und ausdrückt. Wenn sie sehr schmutzig sind, muß man sie noch einmal durch reinen Benzin waschen und dann in einem frischen Vorrath nachspülen. Man läßt sie in der Luft trocken werden.

Stärke-Politur.

Eine Unze Spermaceti und eine Unze weißes Wachs wird zusammengesmolzen, dann auf einen Teller gegossen, so daß eine dünne Platte daraus wird. Hiervon ein Stück von der Größe eines Vierteldollars der Stärke beigegeben, macht das Zeug schön glänzend und verhindert das Ankleben der Bügeleisen.

Schmucksachen zu reinigen.

Hierzu ist Nichts besser, als Wasser und Ammonium. Wenn die Sachen sehr glanzlos und schmutzig sind, so kann man etwas Seife über eine Bürste reiben und sie damit in dem Wasser abbürsten; sie werden dann in kaltem Wasser abgespült, erst in einem alten Taschentuch und dann mit Waschleder abgerieben. Sie werden wieder so frisch und glänzend, wie sie kaum ein Juwelier durch Anwendung einer besonderen Mischung machen könnte.

Silberwaaren zu reinigen.

Man wäscht das Silberzeug in starkem warmen Seifenwasser, spült es ab und reibt es mit trockenem, weichen Tuche ab. Dann mischt man soviel Hirschhorn-Pulver, als man gebrauchen will, in Wasser, um einen steifen Brei zu machen, diesen streicht man über das Silbergeräth mit einem weichen Stück Zeug und läßt es dann eine Zeit lang trocknen. Wenn es ganz trocken ist, reibt man es mit einem reinen, weichen Tuche ab oder mit einem Stück Waschleder. Hirschhorn ist gut in allen Pulvern, die im täglichen Gebrauch bei plattirten Sachen sind. Es giebt dem Silber eine dunkle schöne Glätte und schadet durchaus nicht. Kreide, mit flüssigem Ammonium befeuchtet, ist auch sehr gut.

Um Flecken aus Marmor zu entfernen.

Ein halbes Pfund Soda, ein halbes Pfund Schmierseife und ein Pfund Kreide. Dies wird zu einem dicken Brei gekocht und dann läßt man es abkühlen. Ehe es ganz erkaltet, breitet man es über die Oberfläche des Marmors und läßt es einen ganzen Tag darauf.

Dann wäscht man es mit weichem Wasser ab und reibt es trocken mit weichem Zeug. Für schwarzen Marmor ist Nichts besser als Terpentin-Spiritus.

Eine andere Mischung dient zu demselben Zweck: Man nimmt zwei Quart Soda, ein Quart Bimstein und ein Quart fein gepulverte Kreide. Dies Alles wird durch ein feines Sieb geschüttelt und mit Wasser breiig gemischt. Wenn man dies über den Marmor reibt, so werden die Flecke herausgehen und eine schöne Politur wird hergestellt.

Wände zu weißen.

Zuerst muß man den alten Kalkanstrich abkratzen und dann die Wände mit einer Mischung von vier Gallonen Wasser und zwei Unzen Vitriol abwaschen. Ein viertel Pfund weißer Leim wird zwölf Stunden in Wasser eingeweicht, dann in einen Bleicheimer geseiht und in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt. Wenn dies geschmolzen ist, so rührt man zu dem Leim acht Pfund Kreide und Wasser genug, um es so dick zu machen wie gewöhnlichen Kalkanstrich. Dies wird ebenmäßig mit gutem Pinsel aufgestrichen. Wenn die Wände sehr gelb sind, so setzt man dem Wasser etwas Waschbläue zu, die man durch Flanell drückt.

Ehe man die Wände anstreicht, sollten alle Sprünge mit Gyps ausgefüllt werden. Die Mischung kann leicht gefärbt werden, wenn man gelben Oker, Spanisches Braun oder Indigo dazu giebt. Man drückt die Farben durch einenbeutel.

Kleister für Tapezierer.

Um diesen Kleister zu machen, verrührt man vier Pfund gutes, weißes und gesiebtes Weizenmehl in genug kaltem Wasser, um einen dicken Teig zu machen.

Dieser wird gut geschlagen, so daß keine Mehklumpen darin sind, und dann verdünnt man ihn durch Zugießen von kaltem Wasser bis etwa zu der Dicke von Puddingteig. Hierzu giebt man zwei Unzen fein gestoßenen Alaun, dann gießt man bei raschem Umrühren und ohne Unterbrechung kochend heißes Wasser dazu, bis sich die weiße Farbe des Mehles verliert. Der Kleister ist dann gekocht und fertig, doch soll er vor dem Gebrauch erst abkühlen. Man gießt etwas kaltes Wasser darüber, damit sich keine Oberhaut bildet. Vor dem Gebrauch muß der Kleister erst noch mit kaltem Wasser verdünnt werden.

Farbige Kleidungsstücke zu waschen.

Strümpfe und Socken von zarter Farbe färben oft in der Wäsche ab. Wenn man sie über Nacht in einem Eimer voll lauwarmem Wasser weichen läßt, dem ein halbes Pint Terpentin zugesetzt wurde, und sie dann ausringt und trocknet, so werden die Farben fest und man kann sie waschen, ohne daß sie abfärben.

Bei dem Waschen von Rattun, der abfärbt, giebt man einen Theelöffel voll Bleizucker in einen Eimer voll Wasser und läßt das Zeug fünfzehn Minuten darin weichen, ehe man es wäscht.

Zeichnen von Wäsche und anderen Sachen.

Alle Kleidungsstücke, welche in die Wäsche gegeben werden, sollten gezeichnet sein. Wenn dies immer geschähe, würde manches Eigenthum bewahrt und manche Unannehmlichkeit verhütet werden. Um Anderen Mühe zu sparen, wenn auch aus keinem andern Grunde, sollten alle Taschentücher, Kragen und alles Unterzeug mit dem Namen des Eigenthümers deutlich und für die Dauer gezeichnet sein. Ein Fläschchen mit unauslöschlicher Tinte ist billig zu haben, ebenso eine neue Feder, und die Sonne oder ein heißes Bügeleisen geben der Arbeit die letzte Hülfe. Man sollte einige Yards leinenes Band immer in Bereitschaft haben, die mit dem eigenen Namen oder dem Familiennamen über und über beschrieben sind, so daß man nur ein Stück abzuschneiden und an Strümpfe und andere Artikel zu heften braucht, die sich sonst nicht gut zeichnen lassen.

Dann giebt es die Papiermuster, von welchen jede Mutter eine Sammlung hat. Auf jedes zusammen gebundene Muster sollte die Bezeichnung desselben deutlich geschrieben sein. Zeugreste in Rollen sollten ebenfalls mit einer Bezeichnung versehen sein, die angiebt, was Alles in ihnen verborgen ist. Die Winterfachen, verpackt während des Sommers, und die Sommerfachen, die man während des Winters in Packeten verwahrt, sollten alle auf diesen Bündeln verzeichnet sein, und ebenso sollte auf der Innenseite des Kofferdeckels ein Verzeichniß der Sachen angebracht sein, die der Koffer enthält.—Congregationalist.

Zeng zu reinigen von Obst-, Tinten-, Rost- und andern Flecken.

Kinderzeug, Tischleinen, Handtücher und dergleichen sollten vor dem Waschen gründlich nachgesehen werden, denn Seifenwasser und sonstige flüssige Mischungen, die beim Waschen gebraucht werden, haben die Eigenschaft, die oben benannten Flecke erst recht in dem Zenge festzumachen. Manche davon werden herausgehen durch Waschen mit reinem, weichen Wasser. Auch Alcohol nimmt manche Flecken aus Zeng, welches noch nicht in Seifenwasser gesteckt ward. Man kann Rost oder Stockflecken aus dem Zenge bringen, wenn man sie in verdünnte Zitronensäure (citric acid) tunkt, dann mit Salz überstreut und in das helle Sonnenlicht legt, bis die Flecken verschwinden. Dann soll man das Zeng sogleich mehrmals in reinem Wasser ausspülen. Flecken von Tinte, Obst, Wein oder auch Stockflecke sollten erst in klarem, kalten Wasser so viel ausgewaschen werden, wie es angeht; dann mischt man einen Theelöffel voll Klee- oder Oxalsäure mit einem halben Pint Regenwasser. Die fleckigen Stellen werden hineingetaucht, dann mit klarem Wasser abgerieben. Wenn das Gewebe das gewöhnliche Waschen vertragen kann, so soll man dieses dann gleich vornehmen.

Diese Mischung kann bei den feinsten Stoffen gebraucht werden, ohne sie zu beschädigen. Man muß sie vor der Anwendung schütteln. Sie sollte als „Gift“ bezeichnet und an sicherem Orte verwahrt werden.

Deflflecken in Seidenzeug und anderen Stoffen.

Benzin ist am Wirksamsten gegen Flecken dieser Art. Man kann es in jeder Apotheke haben. Auch werden oft Flecke aus Seidenzeug gebracht dadurch, daß man beide Seiten mit Magnesia bestreut und es so einige Stunden liegen läßt. Das Del wird dann von dem Pulver absorbirt. Wenn die erste Anwendung nicht hilft, kann man sie wiederholen und das Pulver auch mit der Hand einreiben.

Um einen von Säure verursachten Flecken aus lilafarbener Seide zu entfernen, bürstet man die Stelle mit Tinctur von Jodine, dann befeuchtet man die Stelle tüchtig mit unterschwefelsaurem Natron (hyposulphite of soda). Dies stellt die Originalfarbe vollkommen wieder her.

Salzsäure (muriatic acid) wird oft mit Erfolg angewendet beim Ausmerzen von Tinten- und Rostflecken aus Stoffen, deren Farben nicht davon angegriffen werden.

Schwefelsäure wird nur angewendet bei ungefärbten Sachen, um Stroh- und Anderes zu bleichen und auch, um Flecken von gewissen Obstsorten aus Seide und anderen Stoffen zu bringen. Man gebraucht auch Schwefelgas dazu, aber die Flüssigkeit ist weniger gefährlich.

Kleesäure wird gebraucht, um Tinten- und Rostflecke zu entfernen und auch Spuren von Schmutzflecken, die man sonst nicht wegbringen kann. Auch hilft sie gegen Flecken von Obst, Säuren oder Urin. Dies Mittel kann aber nur bei weißem Zeuge angewendet werden, da es nicht nur die flüchtigen Farben, sondern auch manche helle Schattirungen von sonst festen Farben angreift. Am Besten ist es, die Kleesäure in kaltem oder lauwarmem Wasser aufzulösen, dann sie über den Flecken zu streichen und mit den Fingern hineinzureiben; darauf wird er in klarem, warmen Wasser ausgewaschen.

Mit Citronen-Säure (citric acid) kann man gewisse Farben wieder lebhafter und frischer machen. Scharlach, welches durch Einwirkung von Alkalien mehr carmoisinroth geworden ist, erhält wieder seine ursprüngliche Farbe.

Man kann auch Salzsäure oder Weinsäure in Stelle der Citronensäure gebrauchen.

Wenn zu befürchten ist, daß Seife die Farbe eines Wäschestückes verändert, wie bei Scharlach oder Violett, so kann man das Stück, wenn es nicht zu sehr beschmutzt ist, in Wasser auswaschen, worin geschälte Kartoffeln abgekocht wurden. Bei allen gedruckten Stoffen verhütet dieses Wasser auch das Ineinanderlaufen der Farben.

Um zu verhindern, daß blaue Farbe sich mit dem weißen Grunde vermischt, löst man einen Theelöffel voll Grünspan in einem Eimer voll weichem Wasser auf, giebt ein Stück Kalk von der Größe einer Eichel dazu und weicht das Zeug darin ein, zwei Stunden vor dem Waschen. Um die Farben in Tranerfaltung zu halten, giebt man in das erste Wasser einen Theelöffel voll schwarzen Pfeffer.

Auch Salz oder Ochsengalle ist gut bei schwarzer Farbe anzuwenden. Terpentinspiritus hält die meisten blauen Farben, wenn ein Eßlöffel voll zu einem Eimer Wasser gegeben wird, und Alaun ist sehr wirksam zum Befestigen der grünen Farbe. Schwarze oder sehr dunkle Rattune sollte man mit arabischem Gummi stärken, fünf Cents werth davon ist genug für ein Kleid. Wenn man die gewöhnliche Stärke gebraucht, muß man die Kleider erst umkehren.

Grassflecken lassen sich leicht aus dem Zeuge bringen durch Bestreichen mit Butter; man legt das Zeug dann in den heißen Sonnenschein, oder wäscht die Stelle mit Alcohol. Obstflecken in Zeug oder an den Händen weichen der Anwendung von dem Saft reifer Tomatoes. Wenn man Obstflecken in Tischleinen sogleich mit Stärke bestreut, so werden sie verschwinden, nachdem die Stärke einige Stunden darauf gelegen hat.

Gegen Eisenrost oder Stockflecken macht man eine Mischung von Schmierseife, Waschstärke, halb so viel Salz und dem Saft einer Citrone. Dies wird auf die Flecken gestrichen und das Zeug wird dann auf dem Grase ausgebreitet. Auch

kann man den Stoff benezen, dann mit weißer Seife einreiben, fein gepulverte Kreide darüber streuen und ihn feucht halten. Alte Stockflecken kann man aus dem Zeuge bringen durch Einreiben auf beiden Seiten mit gelber Seife und dann durch dichtes Bestreuen mit angefeuchteter Stärke. Man reibt dies gut ein und setzt das Zeug dem Einfluß von Licht und Luft aus.

Es giebt verschiedene wirksame Methoden, um Fett aus Zeug zu bringen. Die erste ist, ein leinenes Tuch mit Chloroform zu benezen und dies bei den Flecken in Anwendung zu bringen. Die zweite: Man mischt vier Eßlöffel voll Alcohol mit einem Eßlöffel voll Salz, schüttelt dies tüchtig durch und reibt es mit einem Schwamm auf die Flecken. Drittens: Man benezt die Stelle mit Ammonium-Wasser, dann legt man feines Löschpapier oder Seidenpapier darauf und fährt mit einem nicht zu heißen Bügeleisen darüber hin. Viertens: Man gebrauche eine Mischung in gleichen Theilen von Alcohol, Wachholder schnaps und Ammonium.

Lichtertalg läßt sich mit einem heißen Eisen aus Zeug bringen: Man legt Löschpapier oder anderes weiches Papier unter die fleckige Stelle und ebenfalls darüber, drückt dann das Eisen darauf und wenn sich Fett in dem Papier zeigt, nimmt man es weg und ersetzt es mit anderem, bis kein Fett mehr zu sehen ist. Mit Schmalz läßt sich Wagenschmiere aus den Kleidern bringen. Man reibt den Flecken wie beim Waschen und wenn nichts mehr davon zu sehen ist, so wäscht man den Stoff in der gewöhnlichen Weise rein.

Will man Leinen besonders schön weiß haben, so präparirt man das Wasser durch Zusatz einer großen Handvoll pulverisirten Borax zu zehn Gallonen Wasser, oder man giebt zu der kochenden Wäsche einen Theelöffel voll Terpentinspiritus.

Obstflecken weichen auch der Anwendung von kochendem Wasser. Man legt den Stoff über ein Waschbecken oder ein anderes Geschirr und schüttet kochendes Wasser aus einem Theekessel darüber. Reines Wasser, entweder heiß oder kalt, ist gut zum Spülen von farbigen Stoffen, wenn es mit irgend einer Säure gemischt ward; die Farben bleiben dann fest und klar. Dampferweicht fettige Substanzen und hilft so dazu, sie aus dem Zeuge zu bringen.

Schwefelsäure kann man anwenden, besonders um grüne, rothe und gelbe Farben frisch und fest zu machen, doch müssen wenigstens hundert Theile Wasser zu einem Theil der Säure gesetzt werden; noch mehr als das, wenn die Farben zart sind.

Ritt für Porzellan und Glas.

Zu einem halben Pint Milch giebt man eine gleiche Menge Essig, um sie gerinnen zu machen; dann trennt man das Geronnene von den Molken und mischt die Molken mit dem Weißen von vier oder fünf Eiern, indem man Alles tüchtig

durchschlägt. Dann giebt man durch ein Sieb so viel ungelöschten Kalk dazu, bis ein dicker Brei entsteht. Mit diesem Kitt kann man zerbrochenes Geschirr und Sprünge aller Art ausbessern. Es trocknet schnell und kann Feuer und Wasser vertragen.

Ein anderer Kitt: In eine dicke Lösung von arabischem Gummi rührt man genug Gyps, um die Dichtigkeit von Rahm zu geben. Dies streicht man mit einer Bürste auf die zerbrochenen Ränder des Porzellans und preßt sie dicht zusammen. Nach drei Tagen kann man das Stück nicht an derselben Stelle zerbrechen. Dieser Kitt hat den Vorzug, vollkommen weiß zu sein.

Sinks (Gußsteine) zu reinigen.

Man schüttet durch schmierige Abzugsröhren und deren Einfassungen in der Küche einen Eimer voll kochendes Wasser, worin drei oder vier Pfund Waschsoda aufgelöst wurden. Zur weiteren Reinigung von schädlichen Stoffen gebraucht man Grünspan in derselben Weise. Grünspan ist giftig und muß wohl verwahrt werden.

Leck in Wasserröhren.

Man schließt die Thüren des Zimmers, wo die Wasserröhre mündet; dann gießt man einen Eimer voll heißes Wasser, worin drei oder vier Tropfen Pfeffermünzöl gegeben wurden, in die Röhre. Eine andere Person, die den starken Geruch des Deles noch nicht eingeathmet hat, sollte dann dem Laufe der Röhre durch die verschiedenen Zimmer folgen. Der Geruch wird sich bemerklich machen, wo immer der kleinste Leck vorhanden ist, den selbst ein erfahrener Plumber übersehen könnte.—The Examiner.

Behandlung von Oefen.

Wenn ein Feuer im Ofen noch reichlich frische Kohlen obenauf hat, die noch nicht durchgebrannt sind, so bedarf es nur etwas Schütteln, um es gut wieder in den Gang zu bringen. Wenn aber die Kohlen weiß aussehen und das Feuer am Ausgehen ist, so sollte das Schütteln unterbleiben. Wenn der Zug das Feuer wieder anfacht und viel Asche darunter ist und dabei nur wenige Kohlen oben sind, so müssen mehr Kohlen sorgfältig darauf gelegt werden. Dann kann man durch allmähliges Nachhelfen mit Kohlen ein ganz kleines Feuer wieder gut zum Brennen bringen, aber immer muß man dabei das Schütteln vermeiden. Oft zieht ein Ofen nicht gut, wenn eine Zeit lang kein Feuer darin war. Es ist nur gut, wenn dies nicht gerade an einem kalten Wintermorgen passiert. Im Winter sollte schon zur Nacht die Feuerung im Ofen zurecht gelegt werden, so daß sie beim Aufmachen der Züge gleich in rasche Gluth geräth.—Good Housekeeping.

Tinteflecke aus Teppichen zu entfernen.

Wenn die Tinte erst eben verschüttet ist, so kann man sie mit Milch ausreiben. Man nimmt zuerst Baumwollwatte und wischt die Tinte rasch auf, ehe sie sich zu weit umher ausbreitet. Dann taucht man frische Watte in Milch und betupft damit den Flecken, nimmt auch immer wieder andere Watte und Milch, bis der Fleck heraus ist. Man wäscht mit reinem, warmen Wasser nach und reibt die Stelle dann, bis sie beinahe trocken ist. Wenn die Tinte eingetrocknet ist, so wird wohl meistens die Farbe mit aus dem Teppich kommen. Sollte sie auf weißer Grundfarbe sein, so kann man sie mit Citronensalz oder Schmierseife, Stärke und Citronensaft herausbringen.

Rost von Stahl abzureiben.

Wenn möglich, sollte man den Gegenstand in eine Schale mit Kerosin legen, oder man wickelt ihn in mit Kerosin gut getränkten Flanell und läßt ihn darin wenigstens vierundzwanzig Stunden. Dann reibt man die Rostflecken mit pulverisirtem Puzstein; wenn der Rost arg eingedrungen ist, nimmt man Salz und Essig dazu. Nach tüchtigem Reiben spült man Salz, Essig und Pulver mit kochendem Wasser vollständig ab; reibt den Stahl mit wollenem Zeug ganz trocken und legt ihn nahe an das Feuer. Dann puzt man ihn noch tüchtig mit Flanell, der in etwas Baumöl getaucht war.

Ein Kleister oder Klebestoff, um Papierstreifen anzukleben.

Tischlerleim wird in Wasser geweicht, dann in starkem Essig gekocht, und man verdickt die Flüssigkeit mit feinem Weizenmehl, so daß ein Kleister entsteht, und giebt, so lange dieser noch warm ist, ein wenig venetianischen Terpentinsäure dazu.

Hier ist ein Rezept zu einem durchsichtigen Kitt, welcher große Haltbarkeit besitzt und dabei nicht den geringsten gelblichen Schein: In einer Flasche, die mit gutem Kork versehen ist, mischt man zehn Drachmen Chloroform mit zehn und einer halben Drachme nicht vulkanisirtem Kautschuk (Gummi), in kleine Stücke geschnitten. Dies löst sich leicht zusammen auf und es werden dann noch zwei und eine halbe Drachme Mastix zugegeben. Man läßt das Ganze acht bis zehn Tage lang zusammen weichen, ohne die Anwendung von Hitze. Von Zeit zu Zeit wird der Inhalt der Flasche geschüttelt. Dieser Kitt ist sehr weiß und ungemindert stark.

Klebestoff für Briefmarken.

Zwei Theile Dextrin-Gummi, ein Theil Salzsäure, fünf Theile Wasser. Dies wird zusammen aufgelöst und dann noch ein Theil Alcohol dazu gegeben.

Scientific American.

Ein Gummi von großer Stärke und Haltbarkeit wird bereitet durch Auflösen gleicher Theile von arabischem Gummi und Traganth-Gummi in Essig. Auch gewöhnliches Gummivasser hält sich besser, wenn man etwas Essig dazu giebt.

Leim für den Hausgebrauch.

Man zerschlägt den Tischlerleim in Stücke, thut diese in eine Flasche und gießt gewöhnlichen Schnaps dazu, schüttelt dies durch, verkorkt es fest und in drei bis vier Tagen kann man es gebrauchen. Man braucht diesen Leim nicht zu erhitzen und er hält sich eine lange Zeit. Er ist immer zum Gebrauche fertig, außer bei sehr kaltem Wetter; dann ist etwas Erwärmen wohl nothwendig. Die gewöhnlichen Korken und Stöpsel werden zu klebrig, es ist besser einen fest schließenden Blechdeckel anstatt eines Korkes zu nehmen.

Leim.

Leim, welcher der Hitze und Feuchtigkeit widersteht, wird in folgender Weise gemacht: Eine Handvoll ungelöschter Kalk wird mit vier Unzen Leinöl dick eingekocht, dann auf Blechplatten im Schatten getrocknet; dies wird bald hart und löst sich leicht auf dem Feuer zu Leim auf. Leim, der im Wasser fest bleibt, wird hergestellt dadurch, daß man ein Pfund gewöhnlichen Leim in zwei Quart abgerahmter Milch kocht.

Mixtur zum Aufstreichen von Möbeln.

Es werden zwei Unzen Bienenwachs und eine halbe Unze weißes Wachs fein verschnitten in ein halbes Pint Terpentin gethan, und dann wird dies an einen warmen Platz gestellt, bis es sich ganz zusammen vermischt hat. Hierauf wird ein halbes Pint Wasser gekocht, mit einer Unze kastilianischer Seife und einem Stück Harz von der Größe einer Muskatnuß, und dieses wird zu der vorher bereiteten Mischung gegossen, worauf man Alles tüchtig durchschüttelt und in einem weithalsigen irdenen Krüge aufbewahrt. Dies reinigt das Holzwerk sehr gut, giebt einen hübschen Glanz und kann hergestellt werden zu einem Viertel des Preises, den man für den fertigen Artikel zu zahlen hat.

Spalten in Cement-Fußböden.

Diese können gut und danerhaft ausgefüllt werden durch eine Mischung der folgenden Bestandtheile: Von einem halben Pfund Mehl, dreiviertel Quart Wasser und einem halben Pfund Alaun wird ein Kleister gekocht, dann wird Zeitungspapier hineingelegt, bis es ganz darin aufgeweicht ist. Dies wird dann so dick wie Glaserfitt und kann mit einem großen Taschenmesser in die Spalten gepreßt werden; es wird so hart wie Papier-Maché.

Eine Politur für Kid-Schuhe.

Eine feine Politur für Kid-Schuhe, Ledertaschen, u. s. w., die leicht anzuwenden ist und nichts dem Leder Schädliches enthält, läßt sich folgendermaßen bereiten: Man nimmt eine Drachme Lampenruß, vier Drachmen Terpentinöl, zwölf Unzen Alcohol (try methyl), ein und eine halbe Unze Schellack, weißen Terpentin fünf Drachmen und Sandarac zwei Drachmen. Dies wird in einem geschlossenen Gefäß zusammengemischt, dann in ein Kochgeschirr mit heißem Wasser gestellt und nachher, wenn es erhitzt ist, durchgeseiht.

Klebestoff für Scrap-Bücher und Anderes.

Diesen Kleister kann man lange halten. — Ein Theelöffel voll Maun wird in einem Quart heißen Wasser aufgelöst. Wenn es kalt ist, rührt man genug Mehl dazu, um es von rahmiger Dike zu machen, wobei alle Klumpen zerdrückt werden müssen. Man thut dann so viel pulverisirtes Harz dazu, als auf einem Zehn-Centstück liegen kann, und ein halbes Duzend Gewürznelken, um einen angenehmen Geruch zu geben. Diese Mischung rührt man zu einer Tasse voll kochendem Wasser in einem größeren Geschirr auf dem Feuer, und fährt fort zu rühren, bis sie die Dike von Molasses hat. Dann läßt man sie in einem irdenen oder Porzellan-Geschirr abkühlen, giebt einen kleinen Theelöffel voll Nellenöl und eben so viel Sassafrasöl dazu und deckt sie fest zu, worauf man sie an kühlem Orte bewahrt. Will man den Stoff gebrauchen, so muß man einen Theil davon in warmem Wasser erweichen. Dies ist sehr tauglich zum Stärken von Stidereien.

Unauslöschliche Tinte zu entfernen.

Die meisten dieser Tinten enthalten salpetersaures Silber (nitrate of silver) und dieses kann man aus Stoffen entfernen durch Einweichen in gewöhnlichem Salzwasser und nachheriges Waschen mit Ammonium. Oder man gebraucht eine Auflösung von zehn Gran cyanide of potassium und fünf Gran von iodine zu einer Unze Wasser, oder eine Auflösung von acht Theilen bichloride of mercury und eben so viel chloride of ammonium in ein hundert und fünf und zwanzig Theilen Wasser.

Ein Kitt, der gegen Säuren hält.

Ein Kitt, der fest bleibt bei der Berührung kochender Säuren kann hergestellt werden durch eine Mischung von India-Rubber, Talg, Kalk und rothem Blei. Das Gummi muß erst bei gelinder Hitze geschmolzen werden, dann wird acht Prozent an Gewicht von Talg dazu gerührt, darauf genug gelöschter Kalk, um einen weichen Brei zu machen und zuletzt zwanzig Prozent rothes Blei, um das Ganze hart und trocken zu machen.

Cider gut zu halten.

Zu einer Gallone giebt man drei viertel Pfund Zucker, das gut geschlagene Weiße von sechs Eiern und eine Handvoll gewöhnliches Salz. Das Faß läßt man offen, bis die Gährung vorbei ist, und verspundet es dann. Ein Händler in Cider hat dieses Verfahren seit langer Zeit und immer erfolgreich angewandt.

Ein anderes Recept. Um das Sauerwerden des Ciders zu verhüten, läßt man ihn nur gähren, bis er den gewünschten angenehmen Geschmack hat, dann giebt man zu jedem Fasse eine halbe Tasse voll geriebenen Meerrettig und schüttelt dies gut durch. Dadurch wird weiteres Gähren verhindert. Nachdem er so einige Wochen gestanden hat, wird er auf reine Fässer gezogen und dann fest zugespundet.

Ein Herr von Denver schreibt, daß er ein sehr gutes Verhütungsmittel gegen das Sauerwerden des Ciders hat.

Acht Gallonen Cider werden auf einmal in ein reines Faß gegossen; dann mischt man eine Unze Holzkohlenpulver mit einer Unze gepulvertem Schwefel und thut dies in einen eisernen Behälter, den man durch das Spundloch in das Faß bringen kann. Dann steckt man ein Stück glühend rothes Eisen in die Holzkohle und den Schwefel und während dieses brennt, läßt man es herab in das Faß, bis auf einen Fuß Entfernung von dem Cider im Fasse und läßt es so an einem Drahte hängen. Nach zwölf Stunden zieht man es heraus und behandelt dann eine andere Menge Cider ebenso. Dieser wird dann in einem andern Fasse fest zugespundet und er hält sich in einem kühlen Keller ein Jahr lang oder länger.

Ein holländisches Recept. Zu einem Quart frischer und noch warmer Milch, die nicht durchgeseiht ward, giebt man ein halbes Pfund schwarzen, gemahlenen Senf und sechs Eier. Dies wird tüchtig zusammen geschlagen und in ein Faß Cider geschüttet. Dies hält den Cider gut auf Jahre lang.

Baumwollenzeug zu bleichen.

Zu dreißig Yards nimmt man einen großen Löffel voll sal soda und ein Pfund Chlorkalk, in weichem, reinen Wasser aufgelöst. Das Zeug wird durch diese Lösung gezogen und dann tüchtig in weichem, kalten Wasser gespült, denn der Chlorkalk ist sehr zerfetzend. Man kann die genannte Länge von Zeug in vierzehn bis fünfzehn Minuten bleichen.

Eine Politur für Leder.

Ein halbes Pfund in kleine Stücke gebrochenes Schellack wird in einer Quartflasche oder einem Krug mit Whisky bedeckt, diese fest zugekorkt und an einen warmen Platz bei Seite gestellt. Dies wird tüchtig durchgeschüttelt und ein Stück

Kampfer, so groß wie ein Hühnerei, dazu gegeben. Wieder schüttelt man es und nach einigen Stunden giebt man eine Unze Lampenruß dazu. Wenn der Alcohol gut ist, so wird es in zwei Tagen zum Gebrauch fertig sein und wenn das Material gut und die Bereitung eine sorgfältige war, so wird die Mischung in fünf Minuten auf dem Leder trocken und dieses sieht aus wie Patentleder. Wenn man Anilinfarben statt Lampenruß gebraucht, so kann man irgend eine beliebige Farbe herstellen und den Firniß auf Holz oder steifem Papier gebrauchen.

Wasser weich zu machen.

Ein halbes Pfund vom besten ungelöschten Kalk wird in hundert Gallonen Wasser aufgelöst. Kleinere Mengen lassen sich selbstverständlich besser handieren und wenn man sie eine Weile stehen läßt, so vermischt sich der Kalk mit dem kohlensauren Kalk und senkt sich auf den Boden des Gefäßes. Eine andere Art ist, eine Gallone Lauge in ein Faß mit Wasser zu geben, oder zwei oder drei Schaufeln voll Holzasche und dies über Nacht stehen zu lassen. Es wird dann klar und weich sein.

Flüssiges Waschmittel.

Eine Gallone Wasser, vier Pfund gewöhnliches Waschsoda und ein viertel Pfund Soda. Das Wasser wird siedend heiß gemacht, das Soda dazu gegeben und fünf Minuten damit gekocht. Dann gießt man dieses über zwei Pfund ungelöschten Kalk, läßt es sprudeln und schäumen, bis es sich setzt, schüttet das Wasser ab und gießt es in Flaschen, bis man es brauchen will. Dies wird zum Weißmachen der Wäsche in chinesischen Waschanstalten gebraucht und Savelle-Wasser genannt. Ein Eßlöffel voll in drei Gallonen Seifenwasser und etwa eine viertel Tasse voll in den Waschkessel gegeben, während das Zeug kocht, macht dasselbe sehr weiß und klar; es muß aber nachher tüchtig ausgespült werden. Diese Mischung bringt Flecken von Thee, Gras und Anderem aus den Stoffen, Farben werden dadurch aufgefrischt und sie ist nicht schädlich, wenn man das Zeug nicht zu lange darin läßt. Die Wäsche sollte rasch durch das Seifenwasser gehen, dann in schneller Folge gekocht, gespült und geblaut werden, so daß man sie bald aufhängen kann.

Harte Seife zu kochen.

Sechs Pfund Waschsoda und drei Pfund ungelöschter Kalk, vier Gallonen kochendes Wasser werden darauf geschüttet, dann läßt man es stehen, bis es vollständig klar ist, gießt das Wasser ab und giebt zu diesem sechs Pfund reines Fett. Dies wird, bei öfterem Umrühren, ungefähr zwei Stunden gekocht, bis es anfängt, hart zu werden. Während des Kochens wird es mit zwei Gallonen kaltem Wasser verdünnt, welche man vorher über den alkalischen Bodensatz gegossen hatte, von welchem das erste Wasser abgezogen war. Auch dieses zweite Wasser muß sich erst

geklärt haben, ehe es abgegossen und gebraucht wird. Man versucht etwas von der Seife auf einem Teller. Wenn man sie dick genug findet, giebt man eine Hand voll Salz in den Kessel und nimmt sie dann vom Feuer. Ein Zuber wird angefeuchtet, damit die Seife nicht darin anklebt, die Seife wird hineingeschüttet und man läßt sie stehen, bis sie fest ist. Dann schneidet man sie in Stücken und läßt sie trocknen. Dies giebt ungefähr vierzig Pfund Seife. Man kann wohlriechende Essenz dazu geben, gerade ehe man sie aus dem Kessel nimmt.

Seife zum Waschen ohne Reiben.

Man nimmt zwei Pfund sal soda, zwei Pfund gewöhnliche Waschseife und zehn Quart Wasser. Die Seife wird fein geschabt, dann mit dem Andern zwei Stunden lang gekocht, darauf durchgeseiht und sie ist fertig zum Gebrauch. Das Zeug wird am Abend vor der Wäsche eingeweicht und zu jedem Eimer voll von dem Wasser, worin es gekocht wird, ein Pfund der Seife gegeben. Das Zeug braucht dann nicht gerieben, sondern nur gespült zu werden.

Schmierseife ohne Kochen zu machen.

Zwei Eimer voll kochendes Wasser werden auf zwanzig Pfund Pottasche geschüttet und dies läßt man so zwei Stunden stehen. Auf dreißig Pfund reines Fett wird dann ein Eimer voll von der Lauge gegossen, und ein anderer Eimer voll kaltes Wasser wird wieder über die Pottasche geschüttet. Dies rührt man gut durch und läßt es drei bis vier Stunden stehen. Dann giebt man eine Gallone Lauge zu dem Fett, rührt es durch, nach einer halben Stunde wird wieder eine Gallone Lauge zugegeben und durchgerührt, und so fährt man fort, bis alle Lauge abgegossen ist. Darauf schüttet man zwei Eimer kochendes Wasser auf den Bodensatz von Pottasche und läßt dies zehn Stunden stehen.

Wenn sich die Seifenmischung verdickt hat und kein Fett mehr auf der Oberfläche zu sehen ist, so nimmt man etwas davon heraus und versucht, ob es durch Zusatz der schwachen Lauge noch steifer wird; wenn nicht, so versucht man es mit Wasser; wenn dies die Seife dicker macht, so läßt man sie noch einen Tag stehen und rührt sie während der Zeit fünf oder sechs Mal um; wenn die Lauge sich nicht von dem Fett trennt, kann man Wasser nachfüllen.

Schmierseife für den Hausgebrauch nach alter Weise.

Um L a u g e zu bereiten, gebraucht man ein Faß mit einem Boden, in welchem Löcher gebohrt wurden, oder man nimmt ein Faß ohne Boden und setzt es auf ein Brett, breiter als das Faß. Dieses wird darauf gesetzt und eine Rinne ausgeschnitten rund umher, und eine kurze Rinne bis zum Rande des Brettes, woraus die Lauge abfließen kann, und welche auch bis in die Mitte des Brettes

reicht. Das Faß mit dem Brette wird etwa zwei Fuß über dem Erdboden aufgestellt, nach einer Seite geneigt, so daß die Lauge leicht in ein darunter stehendes Gefäß abfließen kann. Auf den Boden des Fasses werden innen am Rande herum halbe Backsteine oder andere Steine gelegt, darüber legt man zwei Zoll breite Stöcke, die sich nach der Mitte des Fasses zu neigen; auf diese wird Stroh gebreitet, ungefähr zwei Zoll dick, und dann streut man zwei Pfund gelöschten Kalk darüber. Nun wird die Mische hineingepackt, etwa ein Buschel zur Zeit, sie wird tüchtig zusammen gestoßen und immer mehr zugegeben, bis das Faß voll ist. In der Mitte läßt man eine trichterförmige Höhlung, groß genug, um einige Quart Wasser zu halten. Man gießt dann kochendes Regenwasser hinein; läßt das Wasser immer erst einziehen, ehe man nachschüttet. Wenn die Mische sehr fest gepackt ist, so kann es zwei bis drei Tage dauern, ehe die Lauge anfängt abzufließen, sie wird dann aber auch viel stärker und besser sein.

Um die Schmierseife zu kochen, setzt man erst einen alten Kessel auf mit allerlei Fettabfällen aus der Küche, Schwarten, Suppenknochen und dergleichen; der Kessel sollte halb voll sein; wenn es zu viel ist für die Lauge, kann man oben davon abschöpfen nach dem Erkalten und es zu einem andern Kessel Seife gebrauchen. Nur so kann man erproben, ob Fett genug da ist für die Lauge; diese absorbiert alles, was nothwendig ist und nicht mehr. Man zündet ein Feuer an unter einer Seite des Kessels, am Besten im Freien oder in einem Schuppen oder Außengebäude. Das Fett muß man tüchtig kochen oder vielmehr braten lassen, und es öfters umrühren, daß es nicht anbrennt. Nun gießt man die Lauge dazu, etwa eine Gallone zur Zeit, wobei man wohl Acht geben muß, daß diese nicht überkocht, auch darf der Kessel nicht zu voll sein, so daß der Inhalt ordentlich kochen kann. Diese Seife sollte mehr an der Seite kochen als in der Mitte; sie kocht dann nicht so leicht über. Um zu versuchen, ob sie fertig ist, mischt man einen Löffel voll Seife mit eben so viel Regenwasser; wenn dies beim Zusammenrühren dick wird, so ist die Seife gut und wird sich halten; wenn es aber dünner wird, ist sie noch nicht gut. Hierzu kann es drei Ursachen geben; entweder war die Lauge zu schwach oder zu stark, oder sie enthielt zu viel Schmutz. Man läßt sie noch einige Stunden kochen; sie sollte dann von einem Stöcke abfließen wie dicker Molasses. Sollte sie aber beim Kochen dünner werden, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt ihn bis zum nächsten Tage stehen; dann schüttet man die Seife behutsam in ein anderes Geschirr, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Dann wäscht man den Kessel, gießt die Seife wieder hinein und kocht sie nochmals; wenn der Schmutz das Hinderniß war, so wird die Seife nun bald dick und recht sein; wenn aber die Lauge zu stark sein sollte, so kann man durch Zugießen von Regenwasser abhelfen; es muß dies allmählig geschehen, bis sich die Seife dick genug zeigt.

Wissenswerthe Dinge.

Ein angenehmes Räucherungsmittel. Man streut gemahlenen Kaffee auf eine Schaufel voll heiße Kohlen oder verbrennt Zucker auf den Kohlen. Essig, in welchem Myrrhen gekocht waren, ist sehr gut zum Besprengen der Dielen und Möbeln in Krankenzimmern, da er üblen Geruch vertreibt.

Um Schimmel zu verhüten bei Tinte, Kleister oder Klebestoff giebt man eine kleine Quantität Karbolsäure dazu. Eine Unze davon zu einer Gallone Kaltanstrich gegeben, verhütet den unangenehmen Geruch, den man oft in Kellern und Milchhäusern findet und der sich der Milch, dem Fleische und Anderm mittheilt, was in solchen Räumen verwahrt wird.

Papier zum Durchzeichnen. Eine Kugel aus weißem Bienenwachs, einen Zoll im Durchmesser, wird in einem halben Pint Terpentin aufgelöst. Das Papier wird in diese Flüssigkeit getaucht und dann getrocknet, zwei oder drei Tage vor dem Gebrauche.

Besen lange gut zu halten. Man taucht sie einmal in der Woche in einen Kessel voll kochendes Seifwasser, nur eine Minute lang, und sie werden dadurch zähe und biegsam und bleiben viel länger brauchbar. Es ist auch für die Teppiche besser, wenn sie mit einem so behandelten Besen gefegt werden.

Messingwaaren und Anderes zu reinigen. Man mischt eine Unze Alesäure (oxalid acid), sechs Unzen fein gemahlenen verwitterten Stein, eine Unze Baumöl, mit genug Wasser, um einen Teig zu machen. Ein wenig davon wird aufgestrichen und dann mit Leder oder Flanell trocken gerieben. Eine Flüssigkeit, die oft zu diesem Zweck gebraucht wird, besteht aus Schwefelsäure oder Salpetersäure, und ist viel ährender als das andere Mittel.

Politur oder Glanzmittel für Hemdenbusen wird bereitet, indem man eine Unze weißes Wachs und zwei Unzen Spermaceti zusammenschmilzt. Man erhitzt dies langsam und gießt es dann in eine sehr flache Pfanne; wenn es kalt ist, schneidet oder bricht man es in Stücke. Zu der gewöhnlichen Stärke für Hemdenbusen giebt man zu einer für zwölf Hemden genügende Menge ein Stück dieser Mischung von der Größe einer Haselnuß.

Ein Fleckreinigungsmittel bei Möbeln und andern Stoffen anzuwenden, ohne daß die Farben dadurch beschädigt werden, setzt man zusammen aus vier

Unzen Ammoniumwasser, einer Unze Glycerin, einer Unze kastilianischer Seife und einer Unze Weingeist. Die Seife wird in zwei Quart weichem Wasser aufgelöst und dann wird das Andere dazu gegeben. Die Mischung wird mit einem weichen Schwamme angewendet und die Flecken werden darauf ausgerieben. Dies ist sehr gut bei Seidenzeug zu gebrauchen.

Um den Geschmack von Zwiebeln oder Fisch aus Töpfen und Pfannen zu bringen, ist es gut, sie mit Holzasche, oder sal soda, Potasche oder Lauge auszukochen. Man füllt mit Wasser an, läßt die Geräthe damit stehen, bis es kocht; dann wäscht man sie mit der heißen Flüssigkeit aus und spült sie mit reinem Wasser nach.

Marmorbüsten zu reinigen. Zuerst wischt man allen Staub ab, dann wäscht man sie mit einer sehr schwachen Lösung von Hydrochlorsäure. Seife beschädigt die Farbe des Marmors.

Alten Kitt aus Fensterrahmen zu lösen. Man fährt mit einem rothglühenden Schüreisen langsam darüber hin und er wird sich leicht ablösen.

Bilder aufzuhängen. Das sicherste und beste Material, um Bilder daran zu hängen ist Kupferdraht, stark genug für die Schwere der Bilder. Der Draht ist kaum sichtbar, wenn die Bilder hängen und weit stärker als Schnur.

Um Milch süß zu halten. In eine Schale giebt man einen Löffel voll geriebenen Meerrettig. Dies hält sie Tage lang süß.

Rost von Stahlgeräthen oder Messern zu bringen. Man reibt dieselben mit Kerosinöl ein und läßt dies einige Tage darauf, dann reibt man sie tüchtig ab mit fein pulverisirtem, ungelöschten Kalk.

Giftiges Wasser. Wasser, welches in Geschirr von galvanisirtem Eisen gekocht wurde, ist giftig, und Wasser, welches durch mit Zink ausgelegte eiserne Röhren fließt, sollte nie zum Trinken oder Kochen gebraucht werden. Aus den Röhren mit heißem Wasser sollte das Wasser nie zum Kochen benutzt werden, sondern man sollte einen Vorrath in Kesseln auf dem Ofen haben.

Seife zum Säubern von Seide und Baumwollstoffen. Ein Pfund gewöhnliche Seife wird mit einem halben Pfund Ochsen-galle und einem halben Pfund venetianischem Terpentin vermischt.

Farbe für Holz oder Stein, die aller Feuchtigkeit widersteht. Zwölf Unzen Harz werden geschmolzen, dazu giebt man sechs Gallonen Fischthran und ein Pfund geschmolzenen Schwefel; etwas Oker oder andere Farbstoffe werden mit Leinöl gerieben, so daß sie die rechte Schattirung und Dichtigkeit erhalten. Mehrere Lagen der heißen Mischung werden mit einem Pinsel aufgetragen. Die erste Lage sollte sehr dünn sein.

Die Luft in einem Zimmer zu reinigen. Ein Krug oder eine Schale mit kaltem Wasser sollte in einem Zimmer aufgestellt werden, wo Leute essen oder schlafen. Das Wasser zieht die schädlichen Gase an, die durch Ausathmen entstehen. Wenige sehen die Wichtigkeit solcher Luftreinigung ein oder begreifen, daß schädliche Stoffe vorhanden sind. Doch wird in einigen Stunden die Luft verbessert durch Aufstellen eines Eimers oder Kruges mit kaltem Wasser, während das Wasser zum Gebrauch ganz untauglich wird.

Um Spalten in Kalkwänden zu verschmieren. Statt Wasser nehme man Eßig, um den Gyps zu mischen. Dies giebt eine kittartige Masse, die erst in zwanzig bis dreißig Minuten hart wird, während eine mit Wasser bereitete Mischung schon steif wird, ehe man sie recht anwenden kann. Man streicht die Masse in die Spalten und glättet mit einem Tismesser.

Flecken aus Wäsche und Waschkleidern zu bringen. Man reibt die Flecken vor dem Waschen mit Eigelb ein.

Weißer Flecken aus Firniß an Möbeln zu nehmen. Man hält einen heißen Ofendeckel oder Teller darüber und sie werden bald verschwinden.

Öl vor dem Ranzigwerden zu bewahren. Einige Tropfen Aether werden zu dem Öl in der Flasche gegeben.

Gegen lästige Ameisen. Ein dicker Kreidestreifen, etwa einen Finger lang von der Zuckerdose entfernt, und rund umher ohne Lücke gezogen, wird sicher die Belästigung von Ameisen verhüten.

Zähes Fleisch mürbe zu machen. Man legt es einige Minuten in Wasser mit ziemlich viel Eßig darin.

Um durch Quetschungen verursachte dunkle Flecke aus der Haut zu entfernen. Man legt ein aus sehr heißem Wasser gerungenes Tuch darauf und wiederholt dies öfter, bis der Schmerz aufhört. Oder man legt rohes Rindfleisch auf.

Eine gute Politur, um Flecken und Schimmel von Möbeln zu bringen, wird gemacht wie folgt: Ein halbes Pint achtundneunzig-prozentiger Alcohol, eine viertel Unze pulverisirtes Harz, ebenso viel Gummi, Schellack und ein halbes Pint Leinöl werden gut zusammen durchgeschüttelt und dann mit einem Schwamme angewendet.

Die Merkmale der Finger zu entfernen. Baumöl nimmt diese Abzeichen der Finger von gefirnißten Möbeln und Kerosinöl von geöltem Hausgeräth.

Schwarzen Seidenstoff von Oelfarbe zu reinigen. Geduldiges Reiben mit Chloroform entfernt Oelfarbe aus seidenen oder anderen Stoffen und schadet dem feinsten Gewebe oder der zartesten Farbe nicht.

Goldrahmen aufzufrischen. Vergoldete Rahmen kann man auffrischen, wenn man sie erst sorgfältig abstäubt und dann abwäscht mit einer Mischung von dem mit einer Unze geschlagenen Weißen von drei Eiern. Abgeschabte Stellen können mit Judson's Goldfarbe oder einer andern bedeckt werden. Oelgemälde können mit kastilianischer Seife und Wasser vorsichtig gereinigt werden. Es gehört zu diesem und ähnlichen Verfahren immer einige Geschicklichkeit.

Motten in Polstermöbeln zu zerstören. Hierbei hilft alles Erhitzen und Räuchern nicht, denn wenn auch die Motten getödtet werden, so werden doch ihre Eier nachher sich entwickeln und die Möbeln werden wieder durchlöchert. Das Naphtabad-Verfahren ist wirksam. Ein Sopha oder Lehnstuhl oder ein Divan können in die großen dazu bestimmten Wannen gestellt und in der Lösung überschwemmt werden. Dadurch wird alles Insektenleben vollständig zerstört. Kein Ei entwickelt sich jemals nach solchem Naphtabade. Oel, Schmutz und Fett verschwinden gänzlich und die kostbarsten Stoffe werden nicht dadurch geschädigt. Das Abreiben mit Naphtha erfüllt nicht den Zweck. Nur das zwei Stunden währende Eintauchen in die besonders dazu bereiteten Wannen ist durchaus wirksam.

Ananas zu zerschneiden. Das Messer, welches man zum Schälen der Frucht gebraucht hat, sollte man nicht benutzen, um sie zu zertheilen, da die Rinde eine Säure enthält, von welcher oft ein geschwollener Mund und wundte Lippen verursacht werden. Die Kubaner wenden Salz an als Gegenmittel bei solchen üblen Wirkungen der Rinde.

Eiserne Sinks zu reinigen. Man reibt sie tüchtig aus mit Zeug, welches mit Kerosinöl benetzt ward.

Gebräuntes Porzellan wieder weiß zu machen. Schüsseln und Tassen, die zum Backen von Custards, Puddings und Anderem gebraucht wurden, und die besonders gesäubert werden sollen, kann man wieder gut aussehen machen, wenn man einen feuchten Lappen in Kreide oder Sapolio tunkt und das Geschirr damit abreibt, ehe man es wäscht, wie gewöhnlich.

Flecken, die von Tinte, Wein oder Obst herrühren, zu entfernen. Man übergießt sie mit dem Saft von reifen Tomatoes, dieser nimmt auch Flecken von den Händen ab.

Um Farben in waschbaren Stoffen zu befestigen. Man weicht sie vor dem Waschen ein in Wasser, dem ein Eßlöffel voll Ochsen-galle zugelegt wurde.

Oelfarbe aus Zeug zu nehmen. Ammonium und Terpentin in gleichen Theilen nehmen Flecken von Oelfarbe aus Kleiderstoffen, wenn sie auch schon ganz hart und trocken sind. Die Stellen werden zwei- oder dreimal damit benetzt,

dann wäscht man sie in Seifenwasser. Zehn Cents werth Klee säure in einem Pint heißem Wasser aufgelöst, nimmt Delflecken von Fensterscheiben ab. Man schüttet etwas davon in einen Becher und wendet es mit einem Quast an, wobei man sich hüten muß vor der Berührung der Mischung mit den Händen. Messing läßt sich auch gut damit reinigen. Die Flasche mit der Mixtur muß deutlich bezeichnet und sicher verwahrt werden, da der Inhalt ein tödtliches Gift ist.

Theer aus Kleidern zu entfernen. Man bestreicht die Flecken mit Terpentin und reibt sie dann ab. Jede Spur von Theer wird verschwinden.

Umeisen zu vertreiben. Man mischt ein halbes Pfund Schwefelblüthe mit vier Unzen Potasche, stellt dies in irdenem oder eisernem Geräth auf das Feuer, bis es aufgelöst und ganz vermischt ist; nachher stößt man es zu Pulver. Von diesem Pulver streuet man etwas in Wasser und besprengt damit die Plätze im Hause oder im Garten, wo sich die Umeisen aufhalten. Sie werden fortan diese Stellen fliehen.

Ein einfaches Räucherungsmittel. Man legt auf eine Untertasse frisch gemahlenen Kaffee und in die Mitte ein kleines Stück Kampfer, welches man mit einem Schwefelholz anzündet. Während es brennt, läßt man den Kaffee von der Flamme mitverzehren. Das Aroma ist angenehm und gesund, vielmehr so als Räucherkerzen, und dabei bedeutend wohlfeiler. Sehr gut in Krankenstuben.

Den Schlucken zu vertreiben. Man sitzt gerade und bläht die Lungen ganz auf. Dann, ohne auszuathmen, beugt man sich langsam vor bis die Brust die Kniee berührt; nachdem man sich langsam wieder aufgerichtet hat, athmet man ruhig aus. Dies Verfahren wiederholt man ruhig noch einmal, und die Nerven werden so gestärkt sein, daß sie zum gewohnten Zustande zurückkehren.

Muskitos und Ratten zu vertreiben. Wenn eine Flasche mit dem Del von Penny Royal in einem Zimmer unverkorkt über Nacht steht, so werden am Morgen keine Muskitos oder andere Blutsauger in dem Raum zu finden sein. Man mischt Potasche mit feinem Maismehl und wirft dies in die Rattenlöcher; die Ratten werden davon ziehen. Wenn eine Ratte oder Maus in die Speisekammer kommt, so sollte man einen in eine Lösung von Cayenne-Pfeffer getauchten Lumpen in das Loch stecken, woher sie eindringt und keine Ratte oder Maus wird den Lappen anrühren, wenn sie auch noch so gerne zu den Vorräthen gelangen möchte.

Salz macht frische Milch gerinnen; deßhalb sollte bei der Zubereitung von Brei, Saucen u. s. w., das Salz erst zugegeben werden, wenn die Speise fertig gekocht ist.

Bügeleisen vor Rost zu bewahren. Bienenwachs und Salz machen rostige Bügeleisen so glatt und rein wie Glas. Ein Stück Wachs wird in einen Lappen

gebunden und zum Gebrauch bereit gehalten. Wenn die Eisen heiß sind, reibt man sie erst mit dem Wachslappen, dann scheuert man sie ab mit Papier oder Zeug, das mit Salz bestreut ward.

Rost von Tischmessern zu halten. Stahlmesser, die nicht in täglichem Gebrauch sind, kann man vor dem Einrosten bewahren, wenn man sie in eine starke Soda-Auflösung taucht; ein Theil Wasser zu vier Theilen Soda; sie werden dann trocken gerieben, in Flanell eingewickelt und am trockenen Platz bewahrt.

Blumen kann man über Nacht sehr frisch halten, wenn man sie von der Luft abschließt. Um dies zu bewerkstelligen, begießt man sie tüchtig, legt sie in einen feuchten Kasten, bedeckt sie mit nasser roher Baumwolle oder mit nassem Zeitungspapier und hält sie an einem kühlen Orte.

Milch wieder süß zu machen. Wenn die Milch etwas säuerlich schmeckt, so kann man sie wieder brauchbar machen durch Zusatz von ein wenig Soda.

Erleichtertes Putzen der Messer. Man mischt mit dem Fußstein ein wenig Backsoda; die Messer werden davon viel besser blank.

Schuh- und Stiefelleder zu erweichen. Kerosinöl macht das Leder von Schuhen und Stiefeln weich, wenn es durch Wasser verhärtet wurde, und es wird dadurch wieder so schmiegsam wie neues Leder. Man taucht einen wollenen Lappen in das Del und reibt es damit. Auch kann man damit Flecken aus reinem gefirnishtem Holzwerk bringen.

Abgefärbtes Zeug. Wenn Plüschzeug und andere Artikel, welche mit Anilinfarben gefärbt wurden, durch Einwirkung des Lichtes verschossen sind, so werden sie wieder wie neu aussehen nach Abreiben mit Chloroform mittelst eines Schwammes.

Erstickungsanfälle. Ein Bissen, der beim Essen in der Kehle stecken bleibt, kann manchmal mit dem Finger hinabgestoßen werden, oder mit einer erst gerade gebogenen, dann zu einem Haken gekrümmten Haarnadel heraufgeholt, oder er kann auch aus der Kehle entfernt werden durch zwei oder drei kräftige Schläge auf dem Rücken, zwischen den Schultern.

Um das Schimmeln des Gelees in Gläsern zu verhüten, lege man ein Stück Paraffin auf den heißen Gelee und breite es darüber, nachdem es geschmolzen ist. Rein Brandy-Papier oder andere Bedeckung ist nothwendig. Man kann auch, nach Belieben, das Paraffin schmelzen und über das Gelee gießen, nachdem dieses kalt ist.

Bänder und Seide aufzuheben. Bänder und Seide sollten in braunem Papier weggelegt werden; das Chlorfalk in weißem Papier entfärbt die genannten

Gegenstände. Ein weißes Atlaskleid sollte in blaues Papier eingeschlagen und festgesteckt werden; dann mit braunem Papier umgeben, welches man an den Rändern zusammennäht.

Blumensträuße frisch zu halten. Ein wenig Salpeter wird in das Wasser in den Vasen gegeben, worin die Blumen stehen; die Sträuße halten sich dann vierzehn Tage frisch.

Schaben (cockroaches) zu vertilgen. Man streut Nießwurz (hellebore) des Nachts auf die Dielen. Die Schaben genießen davon und werden vergiftet.

Eisenrost zu beseitigen. Citronensäure und Salz bringen gewöhnlichen Eisenrost weg. Wenn Flecken an den Händen sind, so weichen sie am schnellsten der Citronensäure. Man schneidet die Citrone halb durch und wendet die durchschnittene Seite an, wie Seife.

Seife in Stücken aufzuheben. Die Stücken werden an einem trockenen Orte verwahrt; man spart im Gebrauch, wenn die Seife nicht mehr so weich und frisch ist.

Teppiche aufzufrischen. Nachdem der Staub aus den Teppichen geklopft ward, kann man die Farben auffrischen, wenn man Maismehl mit Salz gemischt darüber streut und sie dann absegt. Salz und Mehl werden in gleichen Theilen gemischt. Die Teppiche sollten erst auf der Rehrseite, dann auf der rechten Seite ausgeklopft werden; Flecken lassen sich ausreiben durch Anwendung von Ochsen-galle oder Ammonium und Wasser.

Silberner Thee- und Kaffeetopf. Wenn man diese wegsetzt und eine Zeit lang nicht gebraucht, so ist es gut, einen kleinen Stock zwischen Topf und Deckel zu legen. So hat die frische Luft Zutritt zu dem Innern und das Getränk, welches später darin bereitet wird, hat dann nicht den muffigen Geschmack, den Gäste in Hotels und Kothhäuser zu ihrem Leidwesen kennen lernen.

Das Knarren der Bettstellen zu verhindern. Wenn eine Bettstelle bei jeder Bewegung des Schlafers knarrt, so soll man die Enden der Latten in alte Zeitungen einwickeln.

Ungefirnißtes Wallnußholz zu reinigen. Saure oder süße Milch, mit altem, weichen Flanell eingerieben, läßt das Wallnußholz wie neu erscheinen.

Wenn man eine schon gebrauchte Flasche oder ein gebrauchtes Einmacheglas mit einem in heißem Wasser tüchtig durchnässten Handtuch umwickelt, so ist wenig Gefahr, daß sie beim Füllen mit heißer Flüssigkeit platzen werden.

Das Qualmen der Lampendochte zu verhüten. Man weicht sie in Essig ein und läßt sie dann gründlich austrocknen.

Die silberplattirten Verzierungen an Ofen und die Griffe und Angeln der Ofenthüren bestreicht man mit Kerosinöl und Kreide und reibt sie dann mit trockenem Zeuge ab.

Tod den Wanzen. Varnish tödtet die zudringlichste Wanze. Er ist billig; für zehn Cent erhält man genug für eine Bettstelle; ist leicht anzuwenden, ungeschädlich und giebt der Bettstelle ein besseres Ansehen. Er muß jedoch gründlich angewendet werden; Latten und Seiten und jede Ritze müssen damit versehen werden.

Salz sollte mit Rüffen zur besseren Verdauung gegessen werden.

Milch, welche zu lange steht, giebt bittere Butter.

Abzugsröhren und andere unreine Stellen können mit Kalkwasser und Karbolsäure gereinigt werden.

Schimmel oder Stockflecken aus Zeug zu bringen. Ein Theelöffel voll Chlorfalk wird zu einem Quart Wasser gegeben, dies wird zweimal durchgeseiht, dann werden die schimmeligen Stellen in diese schwache Auflösung getaucht und in die Sonne gelegt; wenn der Schimmel nach dem Trocknen noch zu sehen ist, so wiederholt man das Verfahren. Auch kann man die Stellen in saure Milch und Salz tauchen, sie in die Sonne legen und dies so lange wiederholen, bis die Flecken weg sind.

Tintenflecke aus Leinen zu bringen. Man taucht den Fleck in reines, geschmolzenes Talg, dann wäscht man dieses heraus und die Tinte wird auch herauskommen. Dies wird für unfehlbar gehalten. Milch nimmt Tinte aus Rattun, Muslin und Leinen, wenn man die Flecken darin eintaucht, bis sie fast verschwinden, und dann die Stellen mit kaltem Wasser spült.

Die Anwendung von Säuren bei farbigen Stoffen wirkt immer schädlich.

Tintenflecke können aus den Dielen gebracht werden durch Scheuern mit Sand, welcher mit Vitriolöl und Wasser benetzt wurde.

Lampenschirme und Glaswaaren dauerhafter zu machen. Die Sachen werden in einen Kessel mit kaltem Wasser gelegt, zu welchem etwas gewöhnliches Salz gegeben wurde. Dies läßt man gut kochen und dann langsam abkühlen. Glas, welches auf diese Art behandelt wurde, widersteht nachher jedem plötzlichen Wechsel der Temperatur.

Oelfarbe von Fensterscheiben zu bringen. Man reibt sie mit heißem, scharfen Essig.

Ofenröhren zu reinigen. Ein Stück Zink auf die glühenden Kohlen im Ofen gelegt, bewirkt, daß die Röhren rein werden.

Flaschen einzupacken. Gummibänder über die Flaschen gezogen, verhindern das Zerbrechen.

Elfenbein-Zierrath zu reinigen. Wenn diese Sachen gelb oder dunkel aussehen, sobürstet man sie mit einer kleinen Bürste ab, die in Seifenwasser getaucht wurde und legt sie noch naß in den Sonnenschein. Zwei oder drei Tage lang läßt man sie im Sonnenlicht stehen und benezt sie von Zeit zu Zeit mit seifigem Wasser, dann wäscht man sie ab und sie sind dann wieder schön weiß.

Fleckiges Messinggeräth. Kreide mit Ammonium-Wasser benezt nimmt Flecken von Messing und ist ausgezeichnet beim Putzen von messingenen oder versilberten Zapfen und Thürgriffen. Sapolio ist noch besser dazu.

Hirschhorn, angewendet beim Stechen von giftigen Insekten, besänftigt den Schmerz und verhindert das Anschwellen; noch besser ist Sassafrasöl. Bei Bienenstichen ist diese Behandlung sehr gut.

Gläserne Flaschen zu reinigen. Man zerdrückt Eierschalen in feine Stücke und thut sie in die Flaschen, oder man kann auch kleine Teppichnägcl oder Schrot nehmen; füllt dann die Flaschen halb voll mit starkem Seifenwasser und schüttelt sie tüchtig, dann spült man sie mit klarem Wasser; sie werden davon hell und glänzend wie neu.

Den Hals von Glasflaschen zu schneiden. Man macht mit einer Feile den Anfang des Einschnittes, dann bringt man ein spizes, rothglühendes Schüreisen an die Stelle. Ein Sprung wird entstehen, welcher dem Eisen folgt, wohin es gezogen wird. Dies ist ein einfaches Verfahren und besser als der Gebrauch von Schnur, die mit Terpentin benezt wurde, oder Anderes.

Das Wasser in Cisternen kann gereinigt werden, wenn man einen Beutel mit Holztohlen füllt und diesen in das Wasser hängt.

Flecken an Silber, die durch Eier veranlaßt wurden, können mit trockenem Salz auf weichem Lappen abgerieben werden.

Obst, Fisch und Gemüse in Blechbüchsen. Nachdem die Büchsen geöffnet sind, sollte man niemals Obst, Fisch oder Gemüse darin lassen. Man soll auch nichts in Blechgeschirren rühren, oder doch nur, wenn man einen hölzernen Löffel gebraucht. Wenn man Pie oder Kuchen in neuen Blechpfannen bäckt, so muß man wohl Acht geben, daß bei dem Herausnehmen nichts von dem glänzenden Blech an dem Backwerk bleibt. Man soll nicht das Wasser gebrauchen, welches über Nacht in den Bleiröhren gestanden hat. Nicht weniger als einen Eimer voll sollte man erst ablaufen lassen.

Wasser aus einem steinernen Reservoir sollte niemals zum Kochen gebracht werden.

Frisches Fleisch soll man nicht in Papier gewickelt liegen lassen. Das Papier saugt den Saft ein.

Essig oder Hefe soll man nicht in irdenem Geschirr aufbewahren; die Säure wirkt auf die Glasur und diese soll giftig sein. Glasgeschirr ist besser zum Gebrauch.

Bei quiekenden Thüren sollte man einen Tropfen von Nähmaschinenöl auf die Angeln schütten.

Spiegelscheiben und Spiegel. Diese sollten mit einem weichen Stück Zeug, welches mit Alcohol benetzt ward, abgerieben werden. Dies verhindert, daß sie im Winter eisig werden.

Ein glühendes Eisen erweicht alten Kitt, so daß man ihn leicht ablösen kann.

Muskatnüsse zu erproben. Wenn man in eine gute Muskatnuß mit einer Stecknadel sticht, so wird sich sogleich um die kleine Oeffnung Del sammeln.

Um geschwärztes Ofenglas (mica) zu reinigen, nimmt man es heraus, und wäscht es mit Essig. Wenn das Schwarze nicht gleich abgeht, so läßt man das Glas etwas weichen.

Um Ratten zu vertreiben, macht man eine Mischung von fein gestoßenem Glas und Maismehl, und stellt sie in ihren Bereich. Auch vertreibt es sie, wenn man Cayenne-Pfeffer in die Rattenlöcher streut. Chlorkalk von Zeit zu Zeit um und in die Löcher gestreut, ist ein Mittel gegen Ratten, ebenso Theer.

Um den starken Geruch beim Kochen von Schinken oder Kohl zu verhüten, thue man etwas von der rothen Pfefferhülse oder kleine Stücken Holzkohle in das Kochwasser.

Vergoldung an Rahmen zu erneuern. Man giebt zu einem und einem halben Pint Wasser genug Schwefelblüthe, um ihm eine goldige Färbung zu verleihen, und kocht darin vier oder fünf zerdrückte Zwiebeln, oder auch eben soviel Knoblauch. Die Brühe wird durchgeseiht und wenn sie kalt ist, streicht man sie mit weichem Pinsel auf schadhafte Stellen der Vergoldung, die dadurch wieder ein neues Ansehen erhalten.

Alles Kochgeräth, auch das eiserne, sollte in- und auswärts in heißem, seifigen Wasser gewaschen, dann mit reinem heißen Wasser gespült und mit trockenem Handtuche abgerieben werden; nicht, wie meistens geschieht, mit einem schmierigen seifigen Spüllappen.

Ein Stück Sapolio sollte in jeder Küche gebraucht werden bei dem Reinigen und Schenern von Geschirr und Küchengeräth. Blechgeschirre, die schwärzlich aussehen, werden wieder glänzend durch Anwendung von Sapolio; es ist in allen Material-Geschäften zu haben und einer der nützlichsten Artikel, der je in der Küche verwendet wurde.

Anweisungen in Bezug auf die Toilette.

Recepte.

Rölnisches Wasser. (Vorzüglich.)

Zwei Drachmen Lavendel-Öel, ein und eine halbe Drachme Rosmarinöl, Orangenöl, Citronenöl und Bergamotöl, von jedem eine Drachme; auch zwei Drachmen Moschus-Essenz, zehn Tropfen attar of roses und ein Pint proof spirits. Dieses schüttelt man eine Woche lang dreimal täglich durch einander.

Jockey Club Bouquet.

Ein Pint Rosenextract, ein Pint Tuberosenextract, ein halbes Pint Cassia-extract, vier Unzen Jasminextract und drei Unzen Sibeth-Tinctur werden zusammen gemischt und dann filtrirt.

Rosenwasser.

Dies ist als Parfüm, oder beim Kochen anzuwenden, dem destillirten vorzuziehen. Orientalischer Rosenextract (attar of rose), zwölf Tropfen. Diese reibt man mit einer halben Unze weißen Zucker und zwei Drachmen kohlensaures Magnesium; dann giebt man allmählig ein Quart Wasser und zwei Unzen Alcohol dazu. Durch Papier zu filtriren.

Bay Rum.

Französischer Alcohol eine Gallone, Lorbeerextract sechs Unzen. Dies wird gemischt und mit Karamel gefärbt. Braucht nicht filtrirt zu werden.

Lavendelwasser.

Zwei Unzen Lavendelöl, eine halbe Unze Veilchenwurzel, ein Pint Weinspiritus. Dies wird gemischt und drei Wochen gehalten. Es kann dann durch zwei Lagen Löschpapier geseiht werden und ist zum Gebrauche fertig.

Cream of Lilies.

Das beste weiße Castoröl. Man macht eine starke Auflösung von tartarischem Salz in Wasser, giebt das Öl dazu und schüttelt dies, bis es dick wird und weiß aussieht. Dann giebt man Lavendel-Extract dazu.

Cream of Roses.

Olivöl ein Pfund; attar of roses, fünfzig Tropfen; Rosmarinöl, fünfundzwanzig Tropfen. Dies wird gemischt und mit Mcanna=Wurzel gefärbt.

Cold Cream.

Man schmilzt zusammen eine Unze Mandelöl, eine halbe Unze Spermacet, eine Drachme weißes Wachs; dann giebt man zwei Unzen Rosenwasser dazu und rührt die Mischung, bis sie ganz kalt ist.

Lippenfalbe.

Eine Unze weißes Wachs, eine Unze Baumöl, eine Unze Wallrath werden zusammen geschmolzen und ein Stück Mcanna=Wurzel zum Färben wird dann dazugegeben. Wenn es kühl ist, fügt man noch etwas Rosenöl dazu und giebt es dann in kleine weiße Töpfchen oder Büchsen.

Zur Reinigung der Kopfhaut.

Man mischt vier Unzen Glycerin, fünf Unzen Canthariden=Tinktur, vier Unzen Bay=Rum, zwei Unzen Wasser. Dieses reibt man einmal des Tages tüchtig über die Kopfhaut.

Haar=Stärkungsmittel.

Bay=Rum, zwei Pint; Alcohol, ein Pint; Castor=Del, eine Unze; kohlensaures Ammonium, eine halbe Unze; Canthariden=Tinktur, eine Unze. Man mischt dies gut; es befördert den Haarwuchs und verhindert das Ausfallen der Haare.

Macassar=Del für das Haar.

Dies ist seit fünfzig Jahren berühmt und wird bereitet wie folgt: Eine viertel Unze zerstückte Mcanna=Wurzel wird in ein kleines Stück groben Muslin gebunden und in eine Flasche mit acht Unzen Olivöl gethan; man bedeckt die Flasche, um den Staub herauszuhalten und läßt sie einige Tage stehen. Dann giebt man sechzig Tropfen Canthariden=Tinktur dazu, zehn Tropfen Rosenöl, sechzig Tropfen Neroliöl und ebenso viel Citronenöl; dies läßt man eine Woche stehen und hat dann eines der anregendsten und kräftigsten Mittel zur Förderung des Haarwuchses, die je bekannt wurden.

Ein anderes Mittel. Zu einem Pint starken Salbei=Thee, einem Pint Bay=Rum und einer viertel Unze Canthariden=Tinktur giebt man eine Unze Castoröl und einen Theelöffel voll Rosen=Extract oder andern Wohlgeruch. Dies muß gut geschüttelt werden, ehe man es anwendet, da das Del sich nicht mit dem Andern vermengt.

Phalon's schnelles Haarfarbmittel.

Zu einer Unze krystallisirtem salpetetersaurem Silber, aufgelöst in einer Unze concentrirtem Ammonium-Wasser giebt man eine Unze arabisches Gummi und sechs Unzen weiches Wasser. Dies muß im Dunkeln gehalten werden. Aus dem Haare muß alles Fettige entfernt werden, ehe man das Färbemittel anwendet.

Manche der Patentmittel zum Haarfärben sind gefährlich und deßhalb bietet der Scientific American eines, welches als Wallnuß Haarfarbe bekannt ist. Es ist einfach der Saft, welcher aus der Rinde oder Schale der grünen Wallnüsse gepreßt wird. Um den Saft besser zu halten, wird gewöhnlich etwas Alcohol und einige zerdrückte Gewürznelken dazu gegeben, dieses eine oder zwei Wochen lang bei Seite gestellt, gelegentlich umgeschüttelt und dann der klare Theil abgesehen und wenn nöthig, filtrirt. Zuweilen wird auch, des längeren Haltens wegen, etwas gewöhnliches Salz dazu gegeben. Man muß die Mischung an einem kühlen Orte halten. Sie wird am Bequemsten mit einem Schwamme angewendet.

Um weiße oder helle Augenbraunen zu färben.

Man kocht eine Unze Wallnußrinde eine Stunde lang in einem Pint Wasser; ein Stück Alaun von der Größe einer Haselnuß wird dazu gegeben. Wenn dies kalt ist, wird es mit einem Pinsel aus Kameelhaaren aufgetragen.

Waschmittel für das Haar.

Ein Cent werth Borax, ein halbes Pint Olivenöl, ein Pint kochendes Wasser. Das kochende Wasser wird über Del und Borax gegossen; nach dem Abkühlen schüttet man die Mischung in eine Flasche. Vor dem Gebrauch muß man sie schütteln und dann die Flüssigkeit mit einem Stück Flanell anwenden. Kampfer und Borax, in kochendem Wasser aufgelöst und dann abgekühlt, sind gut zum Waschen des Haares, ebenso Rosmarin-Wasser mit etwas Borax gemischt. Nach dem Waschen und wenn das Haar gänzlich trocken ist, kann man etwas Del oder Pomade hineinreiben; das heißt, wenn man es für gut hält, diese für das Haar zu gebrauchen.

Ohfenmark-Pomade für das Haar.

Ein Markknochen, ein halbes Pint Del, für zehn Cent Citronella. Das Mark wird aus dem Knochen genommen und in warmes Wasser gelegt; man läßt dies beinahe zum Kochen kommen, dann schüttet man das Wasser davon; dies wird dreimal wiederholt, bis das Mark ganz fein ward. Nun schlägt man das Mark mit einer silbernen Gabel, bis es wie dicker Rahm aussieht und giebt nach und nach, ohne mit dem Schlagen aufzuhören, das Del tropfenweise dazu; wenn die

Mischung kalt ist, thut man auch das Citronella hinein, füllt in kleine Töpfchen oder Büchsen und verdeckt diese.

Die Augenbraunen dichter zu machen.

Man schneidet die Spitzen der Haare ab und reibt dann etwas Baumöl in die Brauen; wenn das Haar durch Ausfallen weniger wurde, so gebraucht man eines der Haarstärkungsmittel.

Bandoline.

Zu einem Quart Rosenwasser giebt man eine und eine halbe Unze Tragacanth Gummi. Dies läßt man achtundvierzig Stunden stehen, seihet es von Zeit zu Zeit durch und zuletzt durch ein grobes Stück Leinen; dann läßt man es noch zwei Tage stehen und giebt eine Drachme Rosenöl dazu. Die Damen gebrauchen dies beim Frisiren, um das Haar in einer bestimmten Lage zu halten.

Waschmittel zur Verschönerung der Gesichtsfarbe.

In eine Arzneiflasche giebt man eine Drachme Benzoe-Gummi als Pulver, eine Drachme Muskatöl, sechs Tropfen Orangenblüthen-Thee oder eine Abkochung von Aepfelblüthen in einem halben Pint Regenwasser, gekocht bis nur ein Theelöffel voll davon bleibt, und dann filtrirt, und ein Pint Sherrywein. In diesem badet man das Gesicht Morgens und Abends; es entfernt Sommersprossen und Finnen und giebt der Haut eine reine, zarte Farbe. Man kann auch eine Unze gepulvertes Benzoe-Gummi in ein Pint Whisky geben und davon soviel in das Waschwasser schütten, bis es ein milchiges Aussehen bekommt, und dann nach dem Waschen das Gesicht trocken werden lassen, ohne es zu reiben. Dies ist ein ganzlich harmloses Mittel.

Um Sonnenbrand zu heilen, nehmen Manche Rahm, Andere Citronensaft und noch Andere gebrauchen nur kaltes Wasser.

Burnet's berühmtes Waschmittel für das Gesicht.

Für fünf Cent Bay Rum, für fünf Cent Magnesia snow flake, für fünf Cent Bergamot und für fünf Cent Citronenöl. Man mischt dies in einer Pintflasche und füllt sie mit Regenwasser an. Dies wird gut geschüttelt, dann mit einem Schwamme oder weißen Lappen angewendet.

Toiletten- oder Gesichtspuder.

Ein viertel Pfund feines Weizenmehl wird durch ein feines Sieb getrieben oder durch ein Stück Tüll geschüttet; dann giebt man dazu acht Tropfen Rosenöl, dreißig Tropfen Citronenöl und fünfzehn Tropfen Bergamotöl. Dies wird gut zusammen verrieben.

Die Franzosen werfen dieses Pulver in Alcohol, schütteln es und lassen es sich auf den Boden senken, dann gießen sie den Alcohol ab und trocknen das Pulver. In dem Falle wird das Wohlriechende zuletzt dazu gegeben.

Mittel gegen Sommersprossen.

Das folgende Waschmittel wird sehr empfohlen: Eine Unze Citronensaft, eine viertel Drachme pulverisirter Borax und eine halbe Drachme Zucker. Dies mischt man zusammen und läßt es einige Tage stehen. Dann reibt man davon gelegentlich über das Gesicht und die Hände. Ein anderes Mittel ist Friar's Balsam ein Theil, Rosenwasser zwanzig Theile.

Pulverisirter Salpeter, mit Wasser angefeuchtet und Abends und Morgens über das Gesicht gestrichen, soll ein gutes Mittel gegen Sommersprossen und der Haut sonst nicht schädlich sein.

Auch ein Eßlöffel voll geriebener Meerrettig, in eine Tasse voll saure Milch gerührt, wird als gutes Mittel empfohlen. Man läßt dies zwölf Stunden stehen, seihet es dann durch und gebraucht es öfters. Die Haut wird weiß davon und die bräunliche Farbe verschwindet.

Mittel gegen Leberflecken.

In eine Pintflasche mit Rum giebt man einen Eßlöffel voll Schwefelblüthe. Man bestreicht die Flecken einmal den Tag damit und sie werden dann in Zeit von zwei bis drei Wochen vergehen.

Mittel gegen Finnen (Pimples).

Ein Theelöffel voll Carbol säure, mit einem Pint Rosenwasser gemischt, ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Finnen. Das Gesicht sollte tüchtig damit gewaschen werden, doch muß man sich in Acht nehmen, daß nichts davon in die Augen kommt.

Diese Waschung hilft gegen das unangenehme Jucken nach Moskitostichen und gegen allerlei Hautreizungen.

Um eine klare Gesichtsfarbe zu bekommen, muß man zuerst für Reinigung des Blutes sorgen, dann sind auch Waschungen von Nutzen.

Die tägliche Diät ist hierbei von besonderer Wichtigkeit. Schädlich für den Teint sind alle fettigen Speisen, stark gewürzte Suppen, heißes Brod, viel Butter, Wildpret und Fleischspeisen, fette Saucen, geistige Getränke, starker Kaffee. Der tägliche Genuß von starkem Thee giebt nach einiger Zeit der Haut ein lederartiges Aussehen. Kaffee wirkt nicht so sehr auf die Haut, aber mehr auf die Nerven, und ein gesundes Nervensystem ist zur Schönheit nothwendig. Das Essen

zwischen Mahlzeiten, spätes Abendessen, zu viel Essen, das Genießen von Süßigkeiten und Confect, alles dies verdirbt das Blut und erzeugt Ausschlag und Flecken in der Haut.

Wer eine gute Gesichtsfarbe haben möchte, muß auch vorsichtig bei dem Waschen sein. Das Gesicht sollte in reichlich viel lauwarmem Wasser gewaschen werden, mit Seife, die keine Schärfe hat, und dann mit klarem Wasser gründlich abgespült, darauf mit dickem, weichen Handtuche getrocknet. Wenn das Seifenwasser nur eben abgewischt wird, so wird die Haut braun durch die Einwirkung der Sonne und Luft und dadurch auf die Dauer geschädigt. Man sollte daher die Seife sorgfältig abwaschen, damit nicht die Haut braune und gelbe Schattirungen erhält, die gar nicht mehr herausgebracht werden können.

Perl-Niechsalz.

Gepulvertes kohlensaures Ammonium eine Unze, eine starke Auflösung von Ammonium, eine halbe Unze der Flüssigkeit, Rosmarinöl zehn Tropfen, Bergamotöl zehn Tropfen. Dies wird gemischt und in eine Flasche mit weiter Oeffnung gethan, die man gut verkorkt.

Perl-Zahnpulver.

Präparirte Kreide ein halbes Pfund, pulverisirte Myrrhen zwei Unzen, Kampfer zwei Drachmen, Veilchenwurzel, gepulvert, zwei Unzen. Der Kampfer wird mit Alcohol befeuchtet und dann Alles gut zusammen gemischt.

Weinstein von den Zähnen zu entfernen.

Zahnärzte gebrauchen eine Präparation, die aus reiner Salzsäure (muriatic acid), eine Unze davon, nebst einer Unze Wasser und zwei Unzen Honig besteht. Dies wird tüchtig durchgemischt. Eine Zahnbürste wird gut damit angefeuchtet und die Zähne werden rasch damit abgebürstet, dann aber sogleich mit Wasser abgespült, damit die Glasur der Zähne nicht leidet. In einem Augenblick werden die Zähne vollkommen weiß. Dieses Mittel wird nur dann und wann angewendet.

Uebelriechender Athem.

Diese Beschwerde, herrührend von krankem Magen, schlechten Zähnen oder Erkältung, kann vorübergehend beseitigt werden durch Ausspülen des Mundes mit bromo chloralum, ein Theil davon zu acht oder zehn Theilen Wasser. Dies wird zum Gurgeln gebraucht, und man kann auch vor dem Ausgehen einige Tropfen davon verschlucken. Ein Pint bromo chloralum kostet fünfzig Cents; ein kleines Glas davon wird aber für lange Zeit ausreichen.

Mischung zum Gebrauch beim Rasiren.

Ein halbes Pfund gewöhnliche weiße Seife wird fein geschabt, in einem kleinen Blechgeschirr in ein anderes Geräth mit kochendem Wasser und dann auf das Feuer gesetzt. Wenn sie geschmolzen ist, giebt man ein wenig Alcohol dazu und einen Theelöffel voll fein gestoßenen Borax. Dann nimmt man die Mischung vom Feuer und giebt nachher noch etwas Bergamotöl dazu, zum Wohlgeruch.

Mischung zum Schampuiren, von Barbieren gebraucht.

Eine halbe Unze Carbonat von Ammonium und eine Unze Borax werden in einem Quart Wasser aufgelöst. Dann werden zwei Unzen Glycerin in drei Quart Neu-England Rum und einem Quart Bay-Rum aufgelöst. Das Haar wird mit dieser Mischung benezt und dann mit den Händen schampuirt, bis sich ein leichter Schaum bildet. Dann wird der Kopf mit reichlich viel reinem Wasser abgewaschen.

Zum Einreiben des Streichriemens für Rasirmesser.

Man befeuchtet den Riemen mit Del und reibt dann etwas Schmergelpulver glatt auf die Oberfläche.

Kampfer-Eis.

In einem Gefäß, welches in ein Kochgeschirr mit heißem Wasser auf den Ofen gestellt wird, vermischt man eine Unze weißes Wachs, eine Unze Wallrath, drei Unzen Kampfer, giebt ein Pfund süßes Mandelöl dazu und rührt dies, bis Alles gut vermischt ist; während des Rührens träufelt man langsam ein Pfund Rosenwasser dazu. Dies hilft sehr bei aufgesprungenen Lippen und Händen.

Wohlriechendebeutel.

Eine Unze Lavendelblüthen, zwei Drachmen pulverisirte Veilchenwurzel, eine halbe Unze zerdrückte Rosmarinblätter, fünf Gran Moschus, fünf Tropfen attar of roses. Dies wird gemischt, in kleine, flache Muslinsäckchen genäht und dann mit bunter Seide oder Atlas überzogen.

Angenehm, um sie des Wohlgeruches wegen in Auszüge und Koffer zu legen. Ein passendes Geschenk für einzelne Herren.

Bürsten rein zu halten.

Das beste Mittel, um Haarbürsten zu reinigen, ist spirits of ammonia, da es am schnellsten wirkt. Es braucht nicht eingerieben zu werden, und kaltes Wasser kann ebenso gut gebraucht werden als warmes. Ein Löffel voll Ammonium wird in ein Quart Wasser gegeben; der haarige Theil der Bürste wird hineingetaucht,

aber nicht das Elfenbein; in einem Augenblick wird alles Fettige aus der Bürste verschwunden sein; dann taucht man sie in kaltes Wasser, schüttelt sie gut und läßt sie in der Luft aber nicht in der Sonne trocknen. Wenn man Soda und Seife gebraucht, so werden die Schweinsborsten weich und das Elfenbein wird gelb davon

Besondere auf die Toilette bezügliche Items.

Hammeltalg ist vorzüglich zum Einreiben der Hände, um sie weich zu machen. Das Einreiben kann zu jeder Zeit geschehen, wenn die Hände trocken sind, die beste Zeit ist aber Abends vor dem Schlafengehen. Ein altes und weites Paar Glacé-Handschuhe, inwendig bestrichen mit Talg und Glycerin, in gleichen Theilen zusammengesmolzen, kann des Nachts getragen werden, und man wird dies zur Erreichung des Zweckes sehr wirksam finden.

Auch hilft es dazu, die Haut der Hände weich zu machen, wenn man eine Mischung von fünf Theilen Eidotter und zwei Theilen Glycerin darüber reibt, nachdem man die Hände gewaschen hat.

Gegen aufgesprungene, rauhe Haut an Gesicht und Händen wendet man eine Unze Glycerin und eine Unze Alcohol an, gemischt mit acht Unzen Rosentwasser.

Es ist eine gute Maßregel, nach jedes maligem Waschen die Hände mit trockenem Hafermehl abzureiben, und besonders auch keine grobe Seife und kein hartes Wasser zu nehmen; diese verursachen die rauhe Haut. Kastilianische Seife und Regenwasser heilen die Haut von der Sprödigkeit ohne andere Mittel.

Auch Kampfer-Eis ist ein vorzügliches Mittel und nicht unbequem anzuwenden. Borax in Waschwasser aufgelöst ist immer gut.

Gegen aufgesprungene Lippen wende man Bienenwachs an, welches mit einer kleinen Menge Baumöl geschmolzen wurde. Die Salbe sollte zwei oder drei Mal täglich angewendet werden und man sollte die Lippen nicht zu oft mit Wasser oder anderer Flüssigkeit befeuchten.

Die Hände weich zu machen. Man kann ohne Schaden die Hände in Seifen-Lauge von Schmierseife stecken, wenn man sie gleich nachher in Essig oder Citronensaft taucht. Die Säuren zerstören die ährenden Wirkungen der Alkalien und machen die Hände weiß und weich.

Wenn die Hände rauh wurden durch Kälte oder Arbeit, so wird die Anwendung von Maismehl und Essig oder Citronensaft sie heilen und weich machen. Die Hände werden damit abgerieben, dann tüchtig abgewaschen und wieder abgerieben mit Glycerin; wer an aufgesprungener Haut an den Händen leidet, wird dies sehr lindernd finden.

Um Flecken von den Fingern zu bringen, reibt man sie mit einem Stück roher Kartoffel, oder wäscht die Hände in Citronensaft, oder in einem Aufguß von Porbeerblättern.

Um den Nägeln ein gutes Aussehen zu geben, muß man erst die Finger mit Wasser und feiner Seife waschen, dann die Nägel gut abreiben mit Zinnober und Schmergel, darauf mit Del von bitteren Mandeln. Um weiße Flecken von den Nägeln zu entfernen, schmilzt man in einem kleinen Gefäße gleiche Theile von Pech und Terpentin und giebt dann Essig und Schwefelblüthe dazu. Dies wird auf die Nägel gerieben und die Flecken verschwinden bald.

Toiletten-Seife.

Ein Pfund Wasch-Soda, ein Pfund Schmalz oder reines Talg, ein halbes Pfund ungelöschter Kalk, ein Eßlöffel voll Salz, drei Quart Wasser. Soda und Kalk werden in eine große Schale gethan und das Wasser wird kochend heiß darüber gegossen, dann Alles zusammengerührt, und nachdem es eine Weile gestanden hat, wird die klare Flüssigkeit abgegossen. Nun giebt man das Fett und das Salz dazu und läßt es vier Stunden kochen, worauf man es zum Abkühlen in Schalen gießt. Sollte es geronnen aussehen, oder das Fett sich von der Lauge trennen, welches anzeigt, daß diese zu scharf ist, so gießt man etwas Wasser zu und läßt es noch einmal kochen. Irgend etwas Wohlriechendes wird dazu gethan, dann schüttet man die Seife in flache Schüsseln oder in Formen, schneidet sie nach dem Erkalten in Stücke und läßt diese trocken werden.

Gegengifte in Vergiftungsfällen.

Die folgende Liste enthält die Namen der gewöhnlichsten Gifte und der Hülfsmittel, die im Nothfalle meistens zur Hand sind:

Säuren. Diese verursachen große Hitze und brennende Pein vom Munde an bis zum Magen. Die Gegenmittel sind: Magnesium, Soda, Perlasche oder Seife, in Wasser aufgelöst, alle zwei Minuten einzugeben; dann wird die Magenspumpe gebraucht oder ein Brechmittel eingegeben.

Alkalien. Man trinke reichlich viel Wasser mit sehr viel Essig oder Citronensaft darin.

Ammonium. Das Gegenmittel ist Citronensäure oder Essig.

Mittel gegen Arsenik. Man gebe rasch ein Brechmittel von Senf und Salz, einen Eßlöffel voll von jedem in einer Kaffeetasse voll warmem Wasser, und nachher gebe man Baumöl, warme Butter oder Milch; auch kann man das Weiße von einem Ei in einer halben Tasse Milch oder Kaltwasser geben. Kreide und

Wasser ist gut, auch Eisentinctur, zehn Tropfen in Wasser alle halbe Stunde und hydrate of magnesia.

Alcohol. Erst wird der Magen durch ein Brechmittel gereinigt, dann wird kaltes Wasser über den Kopf geplätscht und Hirschhorngeist eingegeben.

Saudanum, Morphium, Opium. Zuerst wird ein starkes Brechmittel von Senf und Wasser gegeben, dann sehr starker Kaffee und säuerliche Getränke. Man sollte den Kopf mit kaltem Wasser übergießen und der Patient sollte sich in Bewegung halten.

Belladonna. Nachdem ein Brechmittel von Senf, Salz und Wasser gewirkt hat, trinkt man reichlich Essig und Wasser oder Limonade.

Holzkohlen. Bei Vergiftungen durch Kohlengas bringt man den Kranken in die frische Luft, plätscht kaltes Wasser über seinen Kopf und Körper, reizt die Nasenlöcher und Lungen mit Hirschhorn, während man zugleich die Brust tüchtig reibt.

Legendes Quecksilber. (Corrosive Sublimate.) Salpeter, Blauer Vitriol, Wanzengift: Große Mengen von mit Wasser gemischtem Eiweiß werden eingegeben, oder anstatt dessen Weizenmehl und Wasser, reichlich Seifenwasser, oder viel Milch.

Blei. Bleiweiß und Bleizucker. Erst werden Brechmittel gegeben, dann Abführungsmittel, wie Castoröl oder Epsom-Salz.

Nux Vomica. Erst Brechmittel, dann Brandy.

Kleesäure, (die oft mit Epsom-Salz verwechselt wird). Zuerst giebt man Seife und Wasser, oder Kreide, oder auch Magnesia mit Wasser, alle zwei Minuten.

Weißer Vitriol. Reichlich Milch und Wasser zu geben.

Brechweinstein. Man trinke große Dosen von einem Aufguß von Weißeichenrinde oder von Peruvianischer Rinde. Dann trinkt man reichlich warmes Wasser, um das Erbrechen zu befördern. Sollte dieses zu stark werden, so nimmt man einen Gran Opium in Wasser.

Salpetersaures Silber. (Nitrate of Silver.) Starkes Salzwasser mit Kochsalz darin wird eingegeben, dann ein Brechmittel.

Grünspan. Reichlich Eiweiß und Wasser einzunehmen.

Tabak. Brechmittel, viel kaltes Wasser trinken; Kampfer und Brandy.

Verschiedenes.

Französische Wörter beim Kochen.

Aspic: Eine schmackhafte Gallerte für kalte Speisen.

Au gratin: Speisen, die mit Sauce und Krumen zubereitet, und dann gebacken werden.

Bouchees: Sehr dünne Kuchen oder Pasteten, wie der Name andeutet: Mundvolls.

Baba: Ein eigenthümlicher französischer Hefenkuchen.

Beschamel: Eine weiße Sauce, mit Kraftbrühe gemacht.

Bisque: Eine weiße Suppe, von Schalthieren gemacht.

To blanch: Einen Artikel bis zum Kochen zu bringen, dann ihn in kaltes Wasser zu werfen; Geflügel, Gemüse weiß zu machen, u. s. w. Die Haut abziehen, nach Begießen mit kochendem Wasser.

Bouillon: Eine klare Suppe, stärker als Fleischsuppe und doch nicht so stark als consommé, welches eingekochte Fleischbrühe ist.

Braisé: Fleisch in fest verdecktem Tiegel gekocht, so daß es den eigenen Geschmack und den der beigefügten Gemüse und Würzen ungeschwächt behält.

Brioche: Ein sehr fetter, nicht versüßter französischer Kuchen aus Hefenteig.

Canneton: Gefüllte Fleischrollen.

Consommé: Klare Suppe oder Bouillon eingekocht, bis sie sehr stark und dabei weniger ward.

Croquettes: Kleine Ballen von gehacktem Fisch oder Fleisch, mit Saucen und andern Zuthaten bereitet, dann gebraten.

Croustades: Brod, in verschiedenen Formen geschnitten und gebraten, um gehacktes oder anderes Fleisch darauf zu legen.

Entrée: Eine kleine Schüssel, meistens zwischen den Gängen eines Gastmahls aufgetragen.

Fondue: Geschmolzener Käse in einfacher Zubereitung.

Fondant: Gekochter Zucker, rahmig gerührt.

Hollandaise Sauce: Eine feine Sauce, etwa wie heiße Mayonnaise.

Matelote: Feine Fischsauce mit Wein.

Mayonnaise: Feine Salatsauce.

Meringue: Zucker und Eiweiß, zu Sauce geschlagen.

Marmade: Eine Mischung von Essig und Gewürzen, worin Fisch oder Fleisch vor dem Kochen eingelegt wird.

Mirotton: Kaltes Fleisch, auf verschiedene Weise gewärmt und in runder Form aufgetragen.

Purse: So werden sehr dicke Suppen genannt, deren feste Bestandtheile man durch ein Sieb reibt.

Poulette Sauce: Eine bechamel Sauce mit weißem Wein und zuweilen auch Eiern darin.

Ragout: Eine stark gewürzte Fleischspeise, gedämpft und mit brauner Sauce, mit Champignons, Gemüsen u. s. w. darin.

Piquante: Würzige Sauce, das Säuerliche vorherrschend.

Quenelles: Fleisch-Füllung mit Brod und Eiern, stark gewürzt und mit einem Löffel zu ovalen Formen gemacht, dann gelinde in Butter gebraten und entweder als Schüssel für sich zu serviren oder als Beilage und Verzierung bei anderen Gerichten zu gebrauchen.

Remoulade: Eine Salat sauce, verschieden von Mayonnaise dadurch, daß die Eier hart gekocht und in einem Mörser mit Senf, Kräutern und anderen Sachen verstoßen werden.

Rissole: Fein gehacktes Fleisch oder gehackter Fisch, in dünnem Pastetenteig gerollt und dann gebraten.

Roux: Eine Mischung von Mehl und Butter, zusammengekocht und zum Verdicken von Suppen und Saucen gebraucht.

Sauter: Fleisch und Anderes in wenig Fett über dem Feuer in die Höhe zu werfen und zu wenden.

Soufflé: Pudding oder Omelette stark geschlagen und dadurch leicht gemacht.

Timbale: Eine Art Pie in einer Form.

Vol au Vent: Pastete von sehr leichtem Blätterteig, ohne Formen oder Schüsseln gemacht und mit Fleisch oder eingemachtem Obst gefüllt.

Nothwendige Geräthe für die Küche.

In der folgenden Liste sind die verschiedenen Geräthe angeführt, die zum Gebrauch in der Küche nothwendig sind; Anfängerinnen und junge Haushälterinnen können sich danach richten und auch Anderen mag sie nützlich sein.

2 Besen und eine Staubpfanne.

1 Handbesen.

1 Brodkasten.

2 Kuchen-Kästen.

1 großer Mehlkasten.

1 Streubüchse.

1 große Blech-Pfefferbüchse.

1 Gewürzkasten mit kleineren Kästen darin.

- 2 Kuchenpfannen, verschiedene Größen.
- 4 Brodtpfannen.
- 2 quadratförmige Biscuitpfannen.
- 1 Duzend Pastetchenpfannen und
- 1 Duzend Törtchenpfannen.
- 2 kleine Blecheimer.
- 1 Sortiment Blechschalen.
- 1 Sortiment Blechmaße.
- 1 hölzerner Butterlöffel.
- 1 blecherne Schaumkelle.
- 2 Wasserkellen verschiedener Größe.
- 1 Blech steamer.
- 2 Trichter, zwei Größen.
- 1 Sortiment Schichtkuchenbleche.
- 4 Pie-Teller.
- 2 Kuchen- oder biscuit cutters, zwei Größen.
- 3 Puddingpfannen, 1 zum Kochen.
- 2 zum Backen, zwei Größen.
- 2 Spülschalen, zwei Größen.
- 2 Reiben, 1 große, 1 kleine.
- 1 Kaffeebüchse.
- 1 Theebüchse.
- 1 Theetopf von Blech oder Granitwaare.
- 1 Kaffeetopf von Blech oder Granitwaare.
- 4 Milchschalen, 1 Milchseier.
- 1 Duzend gem Pfannen und muffin Ringe.
- 1 grobes Sieb.
- 1 feines Sieb.
- 1 grober Durchschlag.
- 1 Mehlsieb.
- 2 Blechschuppen für Mehl und Zucker.
- 2 Geleesformen.
- 1 can opener, 1 egg beater.
- 1 Kortzieher.
- 2 hölzerne Schalen, Fleisch darin zu hacken.
- 1 Apfelschäler.
- 1 Citronenpresser.
- 1 Fleischbeil.
- 3 Küchen-Messer und Gabeln.
- 1 große Küchengabel und
- 4 Küchenlöffel, verschiedener Größe.
- 1 hölzerner Löffel für Kuchenteig.
- 1 großes Brodmesser.
- 1 Pfannkuchenpfanne.
- 1 Kartoffelstampfer.
- 1 Fleischbrett.
- 1 Fleischsäge.
- 2 große irdene Schalen.
- 4 Steintöpfe.
- 1 Leuchter.
- 2 Marktkörbe, verschiedener Größe.
- 1 Uhr.
- 1 Ascheneimer.
- 1 Bratrost.
- 2 Bratpfannen oder spiders, zwei Größen.
- 4 Bügeleisen, 2 No. 8 und 2 No. 6.
- 2 Bratpfannen, 2 Größen.
- 1 Kessel für Rauchfleisch und Fisch.
- 3 eiserne Töpfe, inwendig glasirt.
- 1 Theekessel.
- 2 Töpfe von Granitwaare, verschiedener Größe.
- 1 Drathgeflecht beim Rösten.
- 1 Doppeltessel für Custards, Grütze, Reis.
- 2 Zuckerdosen für groben und feinen Zucker.
- 1 kleine Blechschaukel, Pfannkuchen umzudrehen.
- 1 Waffeleisen.
- 1 Trittleiter.
- 1 Ofen, 1 Kohlenschaukel.
- 1 Waage.
- 2 Kohleneimer.
- 1 großer Waschkorb.
- 1 Waschkessel, 1 Waschbrett.
- 8 Duzend Klammern.
- 1 großer und 1 kleiner Hammer.
- 1 Bohrentopf.
- 1 Zeugringer.
- 1 Hackmesser.

Eine gewandte Hausfrau könnte sich auch wohl mit weniger Geräth behelfen, aber es wird viel Zeit und Mühe sparen, wenn man die genannten Sachen gleich zu Anfang anschafft. Es erleichtert die Arbeit des Kochens. Auch soll man gute Sachen kaufen; das ist sparsamer am Ende; denn Blechwaare oder irdenes Geschirr von guter Qualität hält Jahre lang, während die billigen Waaren sehr bald ersetzt werden müssen.

Bei allen Küchenverrichtungen ist Reinlichkeit die Hauptsache, in dem Raume selbst, an den Geräthen und an der eigenen Person.

Die Hände der Köchin sollten immer gründlich gesäubert werden, ehe sie ihre Arbeit in der Küche beginnt. — Das Nächste ist, mit allem Material sparsam

umzugehen, nichts wegzuworfen, was noch in der eigenen Familie oder von armen Leuten gebraucht werden kann. Altes Brod kann man noch zum Rösten, zu Füllung oder zu Buddings benutzen. In warmem Wetter müssen Reste von Suppen oder Saucen am andern Tage aufgekocht und in reine Geschirre gegeben werden. Besonders ist dies nothwendig, wenn Gemüse darin gekocht ward, da die Speisen dadurch leichter sauer werden. Bei kühlerem Wetter mögen die Sachen noch später aufgewärmt werden.

Bei dem Kochen sollte man während der Arbeit aufräumen, das heißt, man soll nicht eine Menge Schalen, Teller, Löffel und anderes Geschirr ansammeln lassen auf Tischen und Seitenbrettern, während man die Mahlzeit bereitet. Durch etwas Ueberlegung und Einrichtung kann Ueberhäufung und Unordnung vermieden werden. Es ist viel leichter, ein Geräth wieder an seinen Platz zu stellen, wenn es nicht mehr gebraucht wird, als es von einem Orte zum andern zu schieben, um noch mehr Raum für das Erforderliche zu finden. Zum Beispiel, nachdem man einen Kuchen angerührt hat, sollte das Maaß mit Mehl, das Rollholz, das Backbrett aus dem Wege gebracht und die Schalen, Löffel &c. zusammengepackt und bei Seite gesetzt werden bis zur Zeit, wenn man sie waschen will. Sauberkeit, Ordnung und Methode sollten immer beobachtet werden.

Die Vorräthe an Gewürzen, Salz, Kräutern und dergleichen sollte man nie so gering werden lassen, daß man auf einmal, vielleicht gerade bei der Vorbereitung zu einer Hauptmahlzeit, einen wichtigen Bestandtheil vermißt und dadurch Verdruß und Störung entsteht. Nachdem man Töpfe und Pfannen, Fischkessel und anderes Kochgeräth gewaschen hat, sollte man diese zum Trocknen vor das Feuer stellen, auch sie immer an trockenem Orte bewahren, damit sie nicht von Rost beschädigt und dadurch bald unbrauchbar werden. Eine unsaubere und schlotterige Gewohnheit ist es, die Kochtöpfe bis zum andern Tage zum Reinigen stehen zu lassen.

Das Wasser zum Reinigen des Kochgeschirrs sollte recht heiß sein; Fett und Schmier lassen sich nicht mit lauwarmem Wasser gründlich abwaschen. Auch sollte das Wasser oft erneuert und gewechselt werden; man erspart dadurch auf die Dauer viel Zeit und Arbeit.

Ein Stück Sapolio sollte immer zur Hand sein, es ist so wirksam bei dem Abreiben der Flecken von Blech, Glas, irdener Waare, darf jedoch nicht an Silber angewandt werden; es ist ein billiger und werthvoller Artikel, überall in Materialwaaren-Geschäften zu haben.

Zeug zu färben.

Allgemeine Bemerkungen.

Alles muß rein sein. Die Stoffe müssen mit Seife gewaschen und die Seife sollte gut wieder herausgespült werden. Man läßt sie oft in Seifenlauge über Nacht liegen. Sie sollten vor dem Färben in Wasser getaucht werden, um das Fleckigwerden zu verhüten. Weiches Wasser wird bei dem Färben gebraucht, genügend, um das Zeug zu bedecken. Dies ist immer zu verstehen, wenn die Menge nicht angegeben ist. Wenn das Zeug gefärbt ist, bringt man es an die Luft, dann spült man es gut aus und hängt es auf zum Trocknen.

Seidene und Merino-Kleider werden nicht ausgerungen.

Wenn baumwollenes Zeug hell gefärbt werden soll, so muß es erst gebleicht werden.

Seidenstoffe.

Schwarz. Man macht eine schwache Lauge wie für Wollenzeug; drückt das Zeug durch sehr heißes bichromate of potash, dann ebenso durch Logwood; wenn es in blauer Bitriolfarbe gefärbt wird, muß diese ebenfalls heiß sein.

Orange. Zu einem Pfund Zeug ein Pfund Anotto, ein Pfund Soda; öfter einzutauchen.

Grün. Sehr hübsch. Zu einem Pfund Zeug acht Unzen gelbe Eichenrinde. Dies wird eine halbe Stunde gekocht, dann wird die Flüssigkeit von der Rinde abgossen und sechs Unzen Alaun werden dazu gegeben. Dies läßt man kalt werden. Während dies bereitet wird, färbt man das Zeug in dem Zuber mit blauer Farbe ein helles Blau, trocknet dies und wäscht es dann, darauf taucht man es in die mit Alaun und Rinde gemachte Farbe. Wenn das Zeug die Farbe nicht gut annimmt, so wärmt man sie ein wenig.

Violett (purple). Zu einem Pfund Zeug. Erst färbt man hellblau aus der schon bereiteten Mischung. Dann wird das Zeug getrocknet, darauf in genug Wasser zum Bedecken getaucht, worin vier Unzen Alaun gemischt wurden und welches man etwas erwärmen muß. Wenn die Farbe nicht gut deckt, muß man chemische Farbe zusetzen.

Gelb. Zu einem Pfund Zeug drei Unzen Alaun, drei viertel Unze Bleizucker. Das Zeug bleibt über Nacht in der Auflösung stecken, dann nimmt man es heraus, läßt es ablaufen und macht eine neue Lauge mit einem Pfund Gelbholz (fustic). Man taucht das Zeug hinein, bis es die gewünschte Farbe hat.

Hochroth (crimson). Zu einem Pfund Zeug drei Unzen Maun. Man läßt das Zeug in der lauwarmen Mischung eine Stunde liegen, dann nimmt man es heraus und läßt die Flüssigkeit ablaufen, während man neue Farbe macht von drei Unzen Cochinille, zwei Unzen zerdrückten Galläpfeln und einer viertel Unze cream of tartar. Dies wird zehn Minuten in einem Eimer voll Wasser gekocht. Wenn die Mischung etwas abgekühlt ist, fängt man an, das Zeug einzutauchen, wobei man allmählig die Farbe wieder heißer werden läßt, bis zum Kochen. Man fährt mit dem Eintauchen eine Stunde lang fort, dann wäscht man den Kleiderstoff und trocknet ihn.

Himmelblau (Seide oder Kattun zu färben). Sehr schön. Man macht eine Auflösung von zwei Unzen blauem Vitriol in einer Gallone Wasser, taucht das Zeug fünfzehn Minuten ein, dann zieht man es durch Kaltwasser. Dies Verfahren giebt eine schöne und dauerhafte himmelblaue Farbe.

Braun für Seide oder Muslin. Sehr schön. Nachdem man die blaue Farbe erzielt hat, wie oben angegeben, zieht man den Stoff durch eine Mischung von einer Gallone Wasser mit einer Unze bleisaurem Kali (prussiate of potash).

Hell-Blau. Zu einer Gallone kaltem Wasser giebt man einen halben Eßlöffel voll Maun, in einer Theetasse voll heißem Wasser aufgelöst; dann giebt man die chemische Farbe dazu, bis die Flüssigkeit die gewünschte Farbe hat; je mehr man zugiebt, je dunkler wird die Farbe.

Wollenes Zeug.

Chrom-Schwarz; das Beste im Gebrauch. Zu fünf Pfund Zeug nimmt man sechs Unzen Vitriol, kocht dies einige Minuten mit dem nöthigen Wasser, dann taucht man das Zeug dreiviertel Stunden ein, nimmt es aber öfters heraus an die Luft und zuletzt läßt man es heraus; dann macht man die Farbe mit drei Pfund Blauholz (logwood) und kocht sie eine halbe Stunde; dreiviertel Stunden taucht man dann das Zeug abwechselnd ein und bringt es an die Luft; dann tunkt man es noch dreiviertel Stunden ein. Darauf wäscht man das Zeug in scharfem Seifenwasser. Es wird in der Sonne nicht abfärben.

Wein-Farbe. Zu fünf Pfund Zeug nimmt man zwei Pfund cam-wood, kocht dies mit Wasser fünfzehn Minuten und taucht das Zeug eine halbe Stunde ein, kocht die Farbe wieder und taucht noch eine halbe Stunde lang ein; dann verdunkelt man die Farbe mit einer und einer halben Unze blauem Vitriol; wenn sie noch nicht dunkel genug ist, giebt man eine halbe Unze grünen Vitriol (copperas) dazu.

Scharlach (scarlet). Sehr hübsch. Zu einem Pfund Zeug eine halbe Unze cream of tartar, fein gemahlene Cochinille eine halbe Unze; salzsaures Zinnorydul,

(muriate of tin) zwei Unzen und eine halbe. Die Farbe wird gekocht und das Zeug hineingelegt und tüchtig damit verarbeitet; dann kocht man eine und eine halbe Stunde, wobei man zuweilen das Zeug langsam umwendet; es wird dann in klarem Wasser gespült und im Schatten getrocknet.

Hellroth (pink). Zu drei Pfund Zeug drei Unzen Alaun mit dem nöthigen Wasser. Die Flüssigkeit wird eine Stunde gekocht, das Zeug während des Kochens hineingetaucht und wieder in die Luft gehalten, abwechselnd. Darauf giebt man die Farbe dazu, vier Unzen cream of tartar, eine Unze fein gemahlene Cochinille; dies wird gekocht und während des Kochens das Zeug so oft hineingetaucht, bis die Farbe die gewünschte ist.

Blau. Ein rasches Verfahren. Für zwei Pfund Zeug fünf Unzen Alaun und drei Unzen cream of tartar; dies wird mit dem Zeuge eine Stunde gekocht, dann legt man das Zeug in warmes Wasser, zu welchem mehr oder weniger Indigo-Extract gegeben ward, je nachdem man das Zeug von dunklerer oder hellerer Farbe haben will; man läßt die Farbe aufkochen und taucht das Zeug so lange hinein, bis es die rechte Schattirung hat, wobei man, wenn nöthig, mehr Blau zugiebt.

Färberröthe (madder red). Zu jedem Pfund Zeug fünf Unzen Alaun, eine Unze roth oder cream of tartar. Das Zeug wird damit und mit Wasser aufgesetzt und man läßt es eine halbe Stunde kochen, dann bringt man es an die Luft, kocht es noch eine halbe Stunde länger, leert dann den Kessel aus und füllt ihn mit reinem Wasser, giebt ein Peck Kleie dazu, läßt dies warm werden und wenn die Kleie nach oben kommt, schöpft man sie ab und giebt ein Pfund Färberröthe in den Kessel; dann wird das Zeug hineingelegt und die Flüssigkeit langsam bis zum Kochen erhitzt; wenn sie kocht, ist das Zeug genug gefärbt; man wäscht es dann durch starkes Seifenwasser.

Grün. Zu jedem Pfund Zeug ein Pfund Gelbholz (fustic) und drei und eine halbe Unze Alaun; man läßt den Färbestoff gut ausziehen, dann legt man das Zeug hinein, bis es eine gute gelbe Farbe angenommen hat. Dann nimmt man die Spähne heraus, giebt Indigo-Extract oder chemische Farbe dazu, einen Eßlöffel voll zur Zeit, bis die Farbe recht ist.

Schnupftabacks-Braun. Zu fünf Pfund Zeug ein Pfund cam-wood (Holz der Farbandarre); dies wird mit Wasser eine Stunde gekocht, dann tunkt man das Zeug dreiviertel Stunden hinein, nimmt es heraus und giebt zu der Farbe zwei und ein halbes Pfund Gelbholz, läßt sie zehn Minuten kochen, taucht das Zeug dreiviertel Stunden ein, darauf giebt man eine Unze blauen Vitriol dazu nebst vier Unzen grünen Vitriol (copperas) und taucht das Zeug wieder eine halbe Stunde ein. Wenn es nicht dunkel genug ist, giebt man mehr copperas dazu.

Eine andere Art, nach welcher allerlei Schattirungen gegeben werden können. Man kocht das Zeug in einer Beize von zwei Theilen Alaun und drei Theilen grünem Vitriol; dann ringt man es aus in einem Bad mit Färberroth darin. Die Schattirung hängt von dem Verhältniß des grünen Vitriols und Alauns ab; jemehr Vitriol, je dunkler wird die Farbe; zusammen sollten die beiden Theile nur ein Achtel von dem Gewichte des Zeuges haben. Mischungen von Roth und Gelb mit Blau und Schwarz oder mit einfachen Farben erzeugen eine Menge Schattirungen.

Orange. Zu fünf Pfund Zeug wird genommen: Sechs Eßlöffel voll salzsaures Zinnorydul (muriate of tin), vier Unzen Weinstein (argal). Dies wird gekocht und das Zeug hineingetaucht eine Stunde lang. Dann giebt man noch eine Theetasse voll Färberroth (madder) hinzu, worauf das Zeug wieder eine halbe Stunde eingetaucht wird. Cochinille, ungefähr zwei Unzen, statt Färberroth gebraucht, giebt eine viel schönere Farbe.

Purple, dunkel Lila, Königsblau. Zu jedem Pfund Zeug zwei Unzen rother Indigo. Das Zeug wird gut aus Seifenwasser gerungen, dann wird der Indigo (cudbear) in heißem Seifenwasser aufgelöst (es sollte nicht ganz kochend sein) und das Zeug darin eingeweicht, bis es die gewünschte Farbe hat. Die Farbe wird reiner durch Spülen in Alaunwasser.

Gelb. Eine reiche Farbe. Man verarbeitet fünf Pfund Zeug mit einer kochenden Mischung von drei Unzen doppelt chromsaurem Kali von Pottasche (bichromate of potassia) und zwei Unzen Alaun. Man hebt das Zeug auf und setzt es der Luft aus, bis es ziemlich kühl ward und die Flüssigkeit abließ. Dann verarbeitet man es noch eine halbe Stunde in einer andern heißen Mischung mit fünf Pfund Gelbholz (fustic).

Hochroth (crimson). Eine Stunde lang wird das Zeug verarbeitet in einer heißen Mischung mit einem Pfund Cochinille-paste, sechs Unzen trockener Cochinille, einem Pfund Weinstein (tartar), einem Pint Chlorzinn (protochloride of tin). Das Zeug wird ausgewaschen und getrocknet.

Lachsfarbe. Zu jedem Pfund Zeug nimmt man ein viertel Pfund Annotto, ein viertel Pfund Seife. Das Zeug wird erst in warmem Wasser gut gespült, dann in der Mischung eine halbe Stunde gekocht. Die Schattirung wird heller oder dunkler, je nach der Menge des Annotto in der Mischung.

Taubengrau und Grau in allen Schattirungen. Man kocht in einem eiseren Kessel eine Theetasse voll schwarzen Thee mit einem Theelöffel voll grünem Vitriol (copperas) und genügend Wasser. Diese Mischung verdünnt man so, daß sie die gewünschte Schattirung giebt.

Baumwollenes Zeug.

Schwarz. Fünf Pfund Zeug kocht man eine halbe Stunde in einer Abkochung von drei Pfund Sumach und läßt es zwölf Stunden ziehen, taucht es eine halbe Stunde in Kaltwasser, nimmt es heraus und läßt es eine Stunde abtropfen und legt es wieder fünfzehn Minuten in Kaltwasser. Man macht eine neue Farbe von zwei und einhalb Pfund Blauholz (logwood) — eine Stunde gekocht — und taucht das Zeug wieder drei Stunden ein, giebt in die Blauholzfarbe zwei Unzen Pottasche (bichromate) und taucht eine Stunde. Man wäscht das Zeug in klarem, kalten Wasser und trocknet es im Schatten. Der einzige Prozeß für echtes Schwarz.

Himmelblau. Für drei Pfund Zeug nimmt man vier Unzen Kupfervitriol, kocht ein paar Minuten und taucht das Zeug drei Stunden ein. Dann passirt man es durch starkes Kaltwasser.

Ein prachtvolles Braun kann man bekommen, wenn man das Zeug jezt durch eine Lösung von blausaurer (prussiate) Pottasche nimmt.

Grün. Man taucht das Zeug in zuhausebereitetes Blau, färbt bis es dunkelblau genug ist, um die Schattirung von Grün herzustellen, die man wünscht, entfernt es aus dem Blau, trocknet es und schwenkt es ein wenig. Man stellt eine Farbe her, mit Gelbholz drei Pfund, von Blauholz drei Unzen zu jedem Pfund Zeug, indem man obige Zuthaten eine Stunde zusammen kocht. Wenn die Farbe abgekühlt ist, daß man die Hand hinein thun kann, ohne sie zu verbrühen, legt man das Zeug hinein, schwenkt es kräftig ein paar Minuten hin und her und läßt es eine Stunde stehen. Dann nimmt man es heraus und läßt es gründlich abtropfen. Für jedes Pfund baumwollenes Zeug löst man auf und giebt in die Farbe eine halbe Unze Kupfervitriol und taucht es noch eine Stunde ein. Man ringt es aus und läßt es im Schatten trocknen. Man kann irgend eine beliebige Schattirung herstellen, je nachdem man mehr oder weniger Gelbholz und Blauholz nimmt.

Gelb. Für fünf Pfund Zeug nimmt man sieben Unzen Bleizucker und taucht das Zeug zwei Stunden ein. Dann macht man eine neue Farbe aus vier Unzen Pottasche (bichromate). Man taucht das Zeug so lange hinein, bis man die erwünschte Farbe, hat, ringt es aus und trocknet es. Sollte es nicht gelb genug sein, so wiederholt man das Eintauchen.

Orangenfarbe. Für fünf Pfund Zeug kocht man ein paar Minuten vier Unzen Bleizucker; wenn es ein wenig verköhlt ist, giebt man das Zeug hinein, läßt es zwei Stunden darin verbleiben und ringt es dann aus. Man stellt eine neue Farbe her mittelst Pottasche (bichromate) acht Unzen; mit Krapp oder

Färberröthe zwei Unzen, und taucht das Zeug ein, bis es die erwünschte Farbe besitzt. Sollte die Farbe zu roth sein, so nimmt man ein kleines Stück, taucht es in Kaltwasser und wählt zwischen den beiden.

Roth. Salzsaures Zinn, zweidrittel Theetasse voll; man giebt genug Wasser dazu, um das Zeug zu bedecken, und läßt es zum Siedepunkt kommen; thut das Zeug eine Stunde hinein, rührt es oft um, nimmt es dann heraus und leert den Kessel aus. Man gießt reines Wasser hinein nebst nie-wood ein Pfund, läßt es eine halbe Stunde ziehen, handwarm; dann legt man das Zeug hinein und erhöht die Hitze allmählig eine Stunde lang, doch läßt man es nicht kochen. Man läßt die Luft durch das Zeug gehen und taucht es wieder eine Stunde wie vorher. Man wäscht ohne Seife.

Kleine Punkte der Etikette bei Tische.

Feines Betragen und gute Lebensart zeigt sich ganz besonders bei Tische. Männern und Frauen merkt man es sogleich an, ob sie in ihrer Jugend die nöthigen Unterweisungen erhielten, wie man essen soll, z. B. Messer und Gabel richtig zu halten, zu essen, ohne mit den Lippen zu schmazen, die Serviette zu gebrauchen, wie es sich gehört, alle Bewegungen und Santhierungen mit dem Tafelgeschirr geräuschlos auszuführen, und ganz besonders, die Speisen langsam und wohlgefant zu genießen. Alle diese Punkte sollte man Kindern sorgfältig anerkziehen, und dann werden sie sich an der feinsten Tafel des Landes nicht befangen fühlen. Der Mangel an solcher Erziehung macht sich bei Tische sehr bemerkbar und die Ungeübten in der feineren Form empfinden das selbst zu ihrer Beschämung. Das Messer sollte nur zur Zertheilung der Speisen in kleine Bissen gebraucht werden, niemals aber die Speisen zum Munde führen; man legt es auf eine Seite des Tellers, nimmt die Gabel in die rechte Hand und ißt damit. Wenn man Messer und Gabel nicht mehr gebrauchen will, so legt man sie neben einander schräg über den Teller, mit den Griffen nach rechts; ein geübter Aufwärter weiß dann, daß er sie mitammt dem Teller wegnehmen kann.

Während des Kauens sollte der Mund fest geschlossen bleiben; das widerliche Schmazen wird nur durch das Oeffnen der Lippen hervorgebracht. Die Speisen sollen gut gefant und kleine Bissen genommen werden. Das Fleisch sollte man mit dem Messer fein zerschneiden; große Stücken in den Mund zu stecken ist weder der Gesundheit zuträglich noch appetitlich anzusehen. Bei manchen festlichen Tafeln werden dem Gaste zwei, drei oder mehr Paare Messer und Gabeln hingelegt, die Messer rechts und die Gabel links von dem Teller, für jeden Gang ein Paar, so daß sie nicht mit den reinen Tellern gebracht werden müssen während des Essens.

Die kleineren, die für Wildpret, Nachtisch oder für Psamatuchen bei dem Frühstück bestimmt sind, werden unter den Tellerrand gelegt, und die größeren daneben, außseits desselben. Man soll nicht mit Messer und Gabel auf dem Teller klappern, sondern sie geräuschlos gebrauchen. Nachdem man mit Speise bedient ist, braucht man nicht zu warten mit dem Essen, bis auch allen Andern aufgewartet ist. Die jetzige Mode verlangt das nicht. Wenn man den Teller hinreicht, um noch mehr von einem Gericht zu erhalten, so legt man Messer und Gabel zusammen auf eine Seite des Tellers, die Griffe nach rechts. Suppe wird immer als erster Gang gereicht und man ist sie mit Dessertlöffeln, von der Seite, nicht von der Spitze des Löffels, ohne Geräusch mit den Lippen und ohne hörbares Einschlürfen vom Löffelrande. Brod sollte nicht in Saucen und Suppen gebrochen werden. Von Suppe nimmt man niemals die zweite Portion; wenn auch die Wirthin sie anbietet, so lehnt man höflich ab. Ausgenommen von dieser Regel ist Fisch-Chowder, welches auf Suppentellern servirt wird; hier ist die zweite Portion gestattet, wenn Jemand sie wünscht.

Es wird oft versäumt, das Brod auf den Teller zu legen, wenn man es mit Butter bestreicht, es dabei leicht an einer Seite hebend; manche Leute halten es hoch, wenn sie es bestreichen, beißen ab und halten dann noch das abgebißene Stück vor den Augen der Gesellschaft in die Höhe. Dies sieht sich nicht gerade hübsch an; es ist besser, kleine Bissen abzuschneiden und diese mit Zeigefinger und Daumen zum Munde zu führen. Niemals soll man Butter oder andere Speisen mit den selbst gebrauchten Messern oder Gabeln nehmen. Das Vermischen verschiedener Speisen auf ein und demselben Teller wird nicht für passend gehalten. Salz legt man auf den Tellerrand, nicht auf das Tischtuch.

Hier mögen einige Speisen erwähnt werden, von welchen es zweifelhaft ist, in welcher Art sie gegessen werden sollen. Ein Rahmkuchen und Aehnliches sollte mit Messer und Gabel gegessen werden, nicht abgebißen; Spargel, welchen man auf Brod oder Toast aufträgt, damit die überflüssige Feuchtigkeit eingesogen wird, kann man mit den Fingern anfassen und ganz essen, wenn er überhaupt das Kochen werth ist. Bei dem Essen von Pasteten wird nur die Gabel gebraucht, sie werden damit zerbrochen, nicht mit dem Messer geschnitten. Rohe Austern und Fische werden ebenfalls mit der Gabel gegessen. Auch zu Bohnen und Erbsen bedient man sich nur der Gabel, wie bekannt, und Speisen, die man nicht gut mit der Gabel fassen kann, soll man mit einem Löffel essen. Wenn man Kartoffeln zerdrückt, sollte dies mit der Gabel geschehen; grünes Mais wird von der Kolbe gegessen, doch muß diese nur in einer Hand gehalten werden.

Sellerie, Kresse, Radieschen und Beigaben dieser Art werden selbstverständlich in die Finger genommen; das Salz sollte auf dem eigenen Teller liegen, nicht auf

dem Tischtuche. Fisch wird nur mit der Gabel, ohne Beihülfe des Messers, gegessen; ein Stückchen Brod in der linken Hand mag zuweilen bei Bewältigung eines widerpenstigen Bissens helfen. Bei dem Essen von frischem Obst, wie Birnen, Apfel, Pfirsiche, bedient man sich eines Messers mit silberner Klinge.

Beeren werden, wie sich von selbst versteht, mit einem Löffel gegessen. In England werden die Stiele daran gelassen und drei oder vier Beeren machen eine Portion aus. Aber in England sind sie viele Male größer als bei uns; dort hält man die großen Beeren an dem Stiele, tunkt sie in Zucker und ißt sie, wie wir Radieschen essen. Es schickt sich nicht zu trinken, wenn der Löffel in der Tasse ist, und nebenbei bemerkt, man sollte eine Tasse oder ein Glas nie ganz leeren.

Wenn man trinkt, soll man das Glas nicht so hoch heben, als wollte man es auf der Nase umstülpen. Das Glas wird in gerader Linie an den Mund gebracht und dann leicht auf die Seite gebogen. Während des Essens soll man nicht viel trinken. Es ist besser zur Verdauung, wenn Thee oder Kaffee erst nach Beendigung der Mahlzeit getrunken wird. Und dann soll man langsam und schluckweise trinken, nicht als ob das Wasser aus einem Krüge gegossen wird.

Wenn man sich an den Tisch setzt, entfaltet man die Serviette und legt sie so auf den Schooß, daß sie nicht auf den Boden gleitet; ein Herr sollte sie über das rechte Knie breiten. Man sollte sie nicht vorne am Halse einstecken, wie einen Kinderlatz. Für ältere Leute mag es rathsam sein, sie an einem Serviettenhaken und dann an einem Knopfloche der Weste oder des Kleides zu befestigen, um den Auszug zu schützen, oder man kann auch ein breites Band an zwei Stellen der Serviette nähen und sie so um den Hals legen. Nachdem die Suppe gegessen ist, wischt man den Mund sorgfältig mit der Serviette ab und reibt auch die Finger damit. Finger-Näpfe sind immer noch nicht überall eingeführt, und eigentlich scheinen sie so nothwendig, wie Servietten, denn die Hände werden oft bei dem Essen etwas fettig. Sie sind billig zu haben und werden mit dem Dessert, dem Brod und Käse auf den Seitentisch oder den Präsentirteller des Tafeldeckers gestellt. Sie werden dann mit Wasser halb gefüllt vor jeden Gast gestellt, auf eine farbige Serviette mit dem Dessertteller unter dem Fingernapfe, zur Zeit, wenn das Nachessen aufgetragen wird. Gewöhnlich wird ein Blatt der wohlriechenden Verbene, eine Orangenblüthe und eine dünne Citronenscheibe in jeden Napf gelegt, um die Finger damit abzureiben. Citronenscheiben werden am meisten genommen. Die Fingerspitzen werden leicht in das Wasser getaucht, dann wird der Citronensaft darauf geträufelt und sie werden mit der Serviette sacht abgerieben. Bei festlichen Mahlzeiten sind sie unentbehrlich.

Bei festen Puddings werden auch zuweilen Löffel gebraucht, aber Gabeln hält man für passender. Ein Löffel sollte nie im Munde umgedreht werden.

Die Damen haben zuweilen eine gezierte Art, das Messer in der Mitte anzufassen, als wäre es zu schwer für ihre kleinen Hände; aber dies sieht abgeschmackt aus; das Messer sollte man fest nur am Griffe halten, nur der Zeigefinger darf oben am Einsatz, den Rücken der Klinge berühren.

Bei dem Ende eines Ganges werden die gebrauchten Messer und Gabeln neben einander mitten über den Teller gelegt, nie gekreuzt. Der alte Gebrauch, sie zu kreuzen, bezog sich auf eine alterthümliche religiöse Formel. Die Aufwärter sollten Alles an der linken Seite des Gastes anbieten, so daß dieser die rechte Hand benutzen kann. Wenn ein Serviettenring bei der Serviette war, so faltet man diese und steckt sie herein, sonst läßt man die Serviette ungefaltet.

Die Zähne sollten nicht bei Tische gestochert werden; findet man es durchaus nothwendig, so sollte es hinter der Serviette geschehen. Man kann einen Geflügelsknochen bei Tische abnagen, doch sollte man ihn, wie auch eine Maiskolbe, nur mit einer Hand berühren. Gewöhnlich läßt sich aber mit Messer und Gabel genug Fleisch vom Knochen ablösen und dies nimmt sich auf jeden Fall besser aus. Es sieht etwas zu gierig aus, wenn eine Dame ihre Zähne zum Abnagen gebraucht; auf keinen Fall darf man die fettigen Finger ablecken.

In zweifelhaften Fällen soll man immer das zweckmäßigste und vernünftigste Verfahren wählen und dies wird immer auch die richtige Etikette sein. Sich unbefangen zu fühlen, ist der erste und wichtigste Schritt, um sich selbst gut zu unterhalten und auch Anderen angenehm zu sein. Jede höfliche Sitte hat einen vernünftigen Grund, so zum Beispiel bläst man nicht auf eine Speise, um sie abzukühlen, und dies nicht nur, weil es an sich unfein und unmanierlich ist, sondern auch, weil Andere daran Anstoß nehmen könnten, ja der Natur der Sache nach nehmen müssen, und nebst dem, weil es eine Hast bezeugt, die immer tadelnswerth ist, gleichviel, ob sie der Gier nach dem Essen entspringt, oder dem Wunsche, bald vom Tische wegzukommen.

Bei dem Platznehmen an der Tafel braucht man nur etwas Ueberlegung walten zu lassen, und man wird ganz gut zurechtkommen. Der Stuhl darf nicht zu nahe an den Tisch gezogen sein, sonst wird man den Nachbar durch das Handhaben von Messer und Gabel belästigen. Die Ellbogen müssen dicht am Körper gehalten werden, was man auch nicht thun kann, wenn der Stuhl zu nahe am Tische steht. Man muß sich nicht an den Tisch lehnen, oder die Arme darauf stützen. Auch soll man keine der Schüsseln berühren; die Familienmitglieder können durch die Aufwärter alle solche Dinge besorgen lassen; wenn Aufwärter da sind, so reicht Niemand aus der Familie oder von den Gästen irgend eine Schüssel herum, oder giebt von den Speisen auf. Wenn man sich am Ende der Mahlzeit vom Stuhle erhebt, so läßt man diesen, wo er steht.

Gastmähler zu geben.

Das Decken des Tisches und die Behandlung der Gäste.

Bei Gastmählern werden die kleinen Einzelheiten von Wichtigkeit bei ihrer Zusammenstellung.

Wir laden zu unserer Tafel eine Anzahl angenehmer Persönlichkeiten ein und sie erzeigen uns die Höflichkeit, in festlichem Anzuge zu kommen. Wir wünschen nun, daß nicht nur die Speisen ihnen wohlgefällig seien, sondern auch die ganze Umgebung und Anordnung. Es sind in Bezug auf Gastmähler (dinners) in der guten Gesellschaft bestimmte Regeln eingeführt, und es mag wohl am Platze sein, einige davon hier anzugeben. Eine der ersten Regeln ist, daß der eingeladene Gast sich wenigstens eine Viertelstunde vor der zur Mahlzeit angesetzten Zeit im Hause des Gastgebers einfindet. Alles Tischzeug sollte blüthenweiß und ohne Flecken sein und unter das Tischtuch sollte noch eine Decke von dickem Baumwoll-Flanell oder wollenem Stoff (baize) gelegt werden, wodurch das Tischzeug schwerer und reicher erscheint und auch das Klappern der Schüsseln bei dem Hin- und Hersetzen vermieden wird. Große und sehr accurat gefaltete (nicht gestärkte) Servietten, mit drei bis vier Zoll langen Stücken Brod zwischen die Falten gesteckt, aber nicht ganz darin verborgen, werden auf jeden Teller gelegt. Ein besonderer Zierrath für die Mitte der Tafel, oder eine Vase mit wenigen ausgesuchten Blumen darin, nimmt jetzt den Platz des unmodern gewordenen großen Castors ein. (Auf deutsch „Platmenage.“) Einige seltene Blumen gereichen dem einfachsten Tische zum Schmuck, und es ist wesentlich bei solchen Anlässen, daß auch die Augen durch angenehme Abwechslung erfreut werden, neben dem Genuß, welcher dem Gaumen durch gute Auswahl der Speisen geboten wird.

Die Decoration mit Blumen sollte passen zu der sonstigen Umgebung, den Bedecken, den Confectwaaren, dem Porzellangeschirr. Die Verzierung der Schüsseln hebt sehr das Ansehen einer Tafel. Sie sollte geschmackvoll und nicht zu auffällig sein.

Neben jeden Teller sollten so viele Löffel, Messer und Gabeln gelegt werden, als zu den verschiedenen Gängen erforderlich sind, wenn nicht die Wirthin vorzieht, sie bei dem jedesmaligen Tellerwechseln hereinbringen zu lassen.

Bei jeden Teller kann ein Glas Wasser und ein kleines Salzfaß gesetzt werden, auch Gläser für den Wein werden aufgestellt, wenn dieser gegeben wird. Wasserflaschen mit dazu passenden Gläsern, um sie zu bedecken, sind jetzt recht in der Mode, auch diese, mit Schalen voll gebrochenem Eis dabei, können hie und da aufgestellt werden. Wenn Butter auf dem Tische ist, so gehört ein besonderes

Messer dabei, und über diese wie über andere Einrichtungen, um es den Gästen behaglich zu machen, zu bestimmen, kann man wohl dem besondern Urtheil und Geschmack der Hausfrau überlassen.

Die Dessertteller mit den Fingernäpfen und kleinen Servietten sollten bereitgestellt werden, die Näpfe halb voll Wasser, in welches eine Citronenscheibe geworfen ward. Diese sollten auf dem Seitentische stehen, um den Gästen, wenn verlangt, auch zwischen den Gängen gereicht zu werden.

Wenn man es vorzieht, können die Speisen vom Seitentische aus servirt werden, so daß der Gastgeber nicht selbst tranchirt. Ein Teller wird vor jeden Gast gesetzt und die Schüssel mit dem zerlegten Fleisch wird von dem Aufwärter zur Linken der Gäste herumgereicht; nach jedem Gange werden andere Teller gegeben. Wenn nicht auf dem Seitentische tranchirt wird, so wird der Braten schon zerlegt hereingebracht, vor den Wirth und die Wirthin gestellt, dann auf Teller vertheilt, und diese werden dann von dem Aufwärter auf dem Speisebrett herumgereicht.

Da Suppe und Fisch den ersten Gang bilden, so werden gewöhnlich die Suppenteller schon vor der Ankündigung der Mahlzeit auf den Tisch gesetzt, oder wenn die Wirthin die Suppe bei Tische aufgeben will, so wird die Terrine mit der heißen Suppe und es werden die gewärmten Teller vor ihren Sitz hingestellt. Nach der Suppe und dem Fisch kommen die Braten und Zwischen Speisen mit Salaten, pickles &c.

Nachdem die Schüsseln mit Gemüse, heißen Saucen und Andern genügend herumgereicht wurden, setzt man sie auf den Seitentisch, bis sie herausgetragen werden.

Gelee und gekochtes Obst sollte mit von dem Teller gegessen werden, nicht, wie früher, von kleinen Tellern oder Schalen, außer wenn diese Speisen zum Nachtiſch gegeben werden.

Wenn ein Gericht auf dem Tische ist, wobei man zwischen verschiedenen Theilen die Wahl hat, so sollte Jedem Gelegenheit zu dieser Wahl gegeben werden. Der Gastgeber fragt nach den Wünschen der Gäste, doch wird er nicht auf einer bestimmteren Antwort bestehen, wenn Jemand sagt, daß ihm jeder Theil recht sei.

Man soll die angebotenen Speisen nicht loben, oder ihre Mängel entschuldigen; dies gehört durchaus nicht zur feineren Sitte, auch nicht das Lobpreisen der Weinsorten und dergleichen mehr.

Das übertriebene Nöthigen, das Aufdringen der Speisen, das wiederholte Füllen der Teller ist durchaus nicht passend und Manchen sehr lästig und unangenehm.

Im Winter sollten die Teller gewärmt werden, aber nicht erhitzt. Zwei Fleischsorten oder zwei Arten Dessert sollten nicht von einem Teller gegessen werden und bei einem Gange sollten nicht mehr als zwei verschiedene Gemüse gegeben werden. Spargel, grüner Mais, Blumenkohl und rohe Tomatoes können an Stelle von Salat zu einem Gange dienen. Alles Fleisch sollte quer durch die Faser in dünne Scheiben geschnitten werden. Bei einem Mittagsmahle sollte Fisch immer gekocht oder gebacken sein, nie gebraten oder geröstet. Gebackener Schinken kann in feine Stücke geschnitten, nach jedem Gange gereicht werden, der nach dem Fisch kommt.

Die Wirthin behält Teller, Messer und Gabel, bis alle Gäste mit dem Essen fertig sind.

Die Krumenbürste wird erst gebraucht, wenn das Dessert aufgetragen werden soll. Dann werden alle Gläser entfernt, außer denen mit Blumen, den Wassergläsern und einem Weinglase, welches der Gast zu behalten wünscht bei dem Nachtsch. Der Dessertteller mit dem Fingernapfe, Messer und Gabel sollten dann vor jeden Gast gesetzt werden, welcher sogleich die Schale mit der Serviette vom Teller abnimmt und daneben setzt, ebenso auch Messer und Gabel neben den Teller legt, so daß der Teller zum Gebrauche für den Nachtsch bereit ist.

Fein gesiebter Zucker sollte immer auf den Tisch gestellt werden zum Gebrauch bei Puddings, Pies und Obst, und wenn Rahm zu irgend einer Schüssel gehört, sollte er daneben gestellt werden.

Ein Nachtsch für eine kleine Gesellschaft oder wenige Gäste aus der Familie braucht nur aus zwei Sorten von frischem Obst, zwei Arten von getrocknetem Obst und zweierlei Kuchen und Nüssen zu bestehen.

Zuletzt wird Kaffee oder Thee jedem Gaste in kleinen Tassen klar servirt. Diese werden den Gästen auf Theebrettern gereicht, nachher auch Rahm und Zucker, so daß Jeder seinen Kaffee nach Belieben schwarz trinken kann oder ihn anders genießen.

Ein Familienmahl mit einigen Freunden als Gäste kann ohne viel Umstände und Kosten ganz anziehend und genüßreich gemacht werden. Man giebt erst eine gute Suppe, dann Fisch mit Zubehör, gefolgt von Braten, Gemüse und einer Zwischenpeiße, Salat, Cracker, Käse und Oliven, dann dem Nachtsch. Ein solches Mahl, wohl zubereitet, wird Jeden zufrieden stellen und liegt im Bereich jeder Hausfrau in mittelmäßig guten Verhältnissen.

Maße und Gewichte.

Wie im Haushalte gebräuchlich.

- 4 Theelöffel voll sind gleich einem Eßlöffel voll Flüssigkeit.
- 4 Eßlöffel voll sind gleich einem Weinglas oder $\frac{1}{8}$ Pint.
- 2 Weingläser voll sind gleich $\frac{1}{4}$ Pint.
- $\frac{1}{2}$ Pint ist gleich einer Kaffeetasse voll oder 16 Eßlöffeln voll.
- 2 Kaffeetassen voll sind gleich 1 Pint.
- 4 Quart sind gleich 1 Gallone.
- 2 Eßlöffel voll sind gleich 1 Unze Flüssigkeit.
- 1 Eßlöffel voll Salz ist gleich 1 Unze.
- 16 Unzen sind gleich 1 Pfund oder 1 Pint Flüssigkeit.
- 4 Kaffeetassen voll gesiebtes Mehl sind gleich 1 Pfund.
- 1 Quart ungesiebtes Mehl ist gleich 1 Pfund.
- 8 bis 10 Eier von gewöhnlicher Größe sind gleich 1 Pfund.
- 1 Pint (weißer, körniger) Zucker ist gleich 1 Pfund.
- 2 Kaffeetassen voll pulverisirter Zucker sind gleich 1 Pfund.
- 1 Kaffeetasse voll zusammengepreßte Butter ist $\frac{1}{2}$ Pfund.
- 1 Eßlöffel voll weiche Butter ist gleich 1 Unze.
- 1 gewöhnliches Wasserglas voll ist gleich 1 Kaffeetasse voll, oder $\frac{1}{2}$ Pint.
- Ungefähr 25 Tropfen dünne Flüssigkeit füllen einen Theelöffel voll gewöhnlicher Größe.
- 1 Pint fein gehacktes, zusammen gedrücktes Fleisch ist gleich 1 Pfund.
- In jeder Küche wird man eine Anzahl von Blechmaßen (mit kleinen Gießen daran), von 1 Gallone herunter bis zu $\frac{1}{8}$ Pint, sehr bequem finden; doch können sie durch gewöhnliche Krüge, Töpfe oder Gläser ersetzt werden.

Fachregister.

Allgemeine Anweisungen.....	Seite.	Allgemeine Anweisungen—Fortf.	Seite.
Ammonia, Gebrauch von.....	577	Spitze, Schwarze, zu reinigen No. 2.....	582
Band oder Seide zu reinigen.....	583	Spitze, Weiße, zu waschen.....	582
Baumwollenzug zu bleichen.....	595	Spitze, Zwirn, zu waschen.....	582
Cement Fußböden, Spalten in.....	593	Tinte, Unauslöschliche, zu entfernen.....	594
Eider gut zu halten.....	595	Tintenflecke aus Teppichen zu bringen.....	592
Flanell zu waschen.....	580	Ungeziefer zu vertreiben.....	578
Fliesen einzusetzen, neue Art.....	584	Wände zu weißen.....	586
Handschuhe, Glacé, zu reinigen.....	585	Waschmittel, Flüssiges.....	596
Hemden zu stärken und zu bügeln.....	581	Wasser weich zu machen.....	596
Hutfedern zu waschen.....	583	Wäsche und Anderes zu zeichnen.....	587
Kitt, der gegen Säuren hält.....	594	Zug zu reinigen von Rost, Tinte u. s. w.....	588
Kitt für Porcellan und Glas.....	588	Biscuits, Bröddchen, Wecien.....	269
Klebstoff für Briefmarken.....	592	Allgemeine Winke.....	269
Klebstoff für Scrapbücher und Anderes.....	594	Bälle, goldene, in Fett gebacken.....	297
Kleider, Unverbrennbare.....	584	Biscuits, Aufgegangene.....	271
Kleiderseide, Schwarze, zu reinigen.....	583	Biscuits, Backpulver.....	270
Kleidungsstücke, Farbige, zu waschen.....	587	Biscuits, mit Essig.....	273
Kleister für Tapezierer.....	586	Biscuits, Eier.....	272
Krepp, Alt, ein neues Aussehen zu geben.....	585	Biscuits, Grafton Milch.....	274
Leck in Wasserrohren.....	591	Biscuits, Geschlagnene.....	273
Leim.....	592	Biscuits, Graham.....	271
Leim für den Hausgebrauch.....	593	Biscuits, Graham mit Hefe.....	271
Marmor, Flecken zu entfernen.....	586	Biscuits, Kartoffeln.....	273
Maschinen-Schmier auszureiben.....	580	Biscuits, Leichte.....	271
Mixtur zum Ausstreichen von Möbeln.....	593	Biscuits, mit saurer Milch.....	270
Motten in Teppichen.....	579	Biscuits, Soda.....	270
Oefen, Behandlung von.....	591	Blätterteig.....	288
Oelflecken in Seide und andern Stoffen.....	588	Brod, Warmes, zum Frühstück.....	270
Oelfuch zu reinigen.....	581	Brodcrumen zum Gebrauch zu bereiten.....	292
Pelzachen aufzufrischen.....	584	Bröddchen, Alte, aufzufrischen.....	270
Politur für Ridschuhe.....	594	Buns, London Hot Croß.....	275
Politur für Leder.....	595	Cannelons, in Fett gebackener Blätterteig.....	288
Politur für Stärke.....	585	Cräckers.....	292
Rost von Stahl abzureiben.....	592	Cräckers, Französische.....	293
Sammt, Alt, ein gutes Aussehen zu geben.....	585	Cräckels.....	276
Schmierseife ohne Kochen.....	597	Crumpets, Einfache.....	292
Schmierseife nach alter Weise.....	597	Crumpets, Englische weiche.....	292
Schmuckachen zu reinigen.....	585	Croquetten, Hominy.....	294
Seide zu reinigen.....	583	Croquetten, Reiz.....	294
Seife zum Waschen ohne Reiben.....	597	Drop Cakes, Roggen.....	281
Silberwaaren zu reinigen.....	586	Drop Cakes, Weizen.....	281
Sinks, Gusssteine zu reinigen.....	591	Fettgebackenes, Hominy.....	288
Spitze, Schwarze, zu reinigen No. 1.....	581	Fettgebackenes, Maismehl.....	285

Biscuits, Bröddchen, Wecken—Fortf.	Seite.	Biscuits, Bröddchen, Wecken—Fortf.	Seite.
Fettgebackenes, Rahm.....	286	Puff-Bällchen.....	291
Fettkuchen, Ananas.....	287	Reis, Gefochter.....	294
Fettkuchen, Deutsche.....	288	Röllchen, Gebratene, zu Mittag.....	290
Fettkuchen, Korinthen.....	286	Rusts, Kaffeebroddchen.....	275
Fettkrapfen, Pfirsich.....	287	Rusts mit Hefe.....	275
Fettkuchen, Weizenmehl.....	286	Rusts ohne Hefe.....	275
Flanell = Kuchen.....	281	Sally Lunn.....	274
Frühstück-Puffs.....	291	Sally Lunn, angesäuert.....	274
Graham Gemä, Einfache.....	279	Sam, Ausgeschälter Mais.....	295
Graham Gemä No. 1.....	278	Scones, Schottische.....	276
Graham Gemä No. 2.....	278	Theekuchen, Beeren.....	281
Hafer = Flocken.....	293	Waffeln.....	279
Hafermehl oder Grüze.....	293	Waffeln, Continental Hotel.....	279
Hafermehl, gedämpft.....	296	Waffeln, Newport.....	279
Hominny.....	294	Waffeln, Rahm.....	280
Hominny.....	296	Waffeln, Reis No. 1.....	280
Krapfen mit Nüssen.....	287	Waffeln, Reis No. 2.....	280
Mais, Grüner, in Fett gebacken.....	289	Waffeln, Deutsche Reis.....	281
Mehlbrei, Graham.....	293	Wecken, Französische.....	273
Mehlbrei, Mais.....	293	Wecken, Parker Haus Röllchen oder.....	272
Mehlbrei, Mais gebratener.....	293	Weizen, Berqueischer.....	295
Muffins, Einfache.....	277	Brod.....	257
Muffins, Eier.....	277	Allgemeine Regeln.....	257
Muffins, Hominny.....	278	Braunbrod, Boston.....	263
Muffins, Maismehl.....	278	Braunbrod, Boston (Ungeäuert).....	263
Muffins mit Hefe No. 1.....	276	Braunbrod, Gedämpftes.....	264
Muffins mit Hefe No. 2.....	276	Braunbrod, Rhode Island.....	264
Muffins ohne Eier.....	277	Braunbrod, Virginia.....	263
Muffins, Tennessee.....	277	Brod, Deutsches.....	266
Mürber Kuchen, Citronen.....	290	Brod, Französisches.....	265
Mürber Kuchen, Erdbeeren.....	289	Brod, Geflochtenes.....	265
Mürber Kuchen, Heidelbeeren.....	290	Brod, Geröstetes, siehe Toast.....	296
Mürber Kuchen, Drangen.....	290	Brod, Graham.....	263
Mürber Kuchen, Rahm.....	289	Brod, Mais.....	266
Pastinaten in Fett gebacken.....	289	Brod, Boston Mais.....	267
Pfannkuchen.....	283	Brod, Virginia Mais.....	266
Pfannkuchen, Brod.....	283	Brod mit Milchhefe.....	262
Pfannkuchen, Buchweizen.....	285	Brod, mit Salz getrieben.....	261
Pfannkuchen, Buchweizen mit Hefe.....	285	Brod, Preßhefen.....	260
Pfannkuchen, Buchweizen ohne Hefe.....	285	Brod, Roggen.....	264
Pfannkuchen, Französische.....	284	Brod, Roggen und Mais.....	264
Pfannkuchen, Feder.....	282	Brod, Weizen.....	259
Pfannkuchen, Graham.....	283	Hefe, Getrocknete.....	261
Pfannkuchen, Heidelbeeren.....	284	Hefe, Selbstbereitete.....	260
Pfannkuchen, Kartoffeln.....	284	Hefe, Unübertreffliche.....	261
Pfannkuchen, Grüner Mais.....	284	Kartoffelkuchen mit Hefe.....	268
Pfannkuchen, Maismehl.....	282	Mais-Kuchen.....	267
Pfannkuchen, Newport Frühstück.....	291	Maiskuchen, Neu England.....	265
Pfannkuchen, Reis.....	284	Maiskuchen, Tiegel.....	268
Pfannkuchen, Saure Milch.....	282	Maismehl, Südliches Gebäck von.....	268
Pfannkuchen, Schwedische.....	285	Butter und Käse.....	238
Pfannkuchen, Weizenmehl.....	282	Butter, aufzubewahren in Salzbrühe.....	239
Poppers.....	281		

Butter und Käse—Fortf.

Seite.

Butter zu machen.....	238
Butter sehr schnell zu machen.....	239
Butter einzuschlagen.....	239
Cayenne Käse Strohhalme.....	242
Handkäse.....	240
Käse, Fondue.....	241
Käse, Scalloped.....	242
Käse, Soufflé.....	241
Milch, Geronnene, mit Rahm.....	240
Pasteten Ramakins.....	242
Rahmkäse mit Toast.....	243
Rahmkäse, Neu Jersey.....	240
Slip.....	241
Welsches Rarebit.....	243

Butterbrot, Belegte.....

255

Butterbrot, Champignons.....	256
Butterbrot, Eier.....	256
Butterbrot, Hühnerfleisch.....	255
Butterbrot, Käse.....	256
Butterbrot, Kresse.....	256
Butterbrot, Sardinen.....	255
Butterbrot, Schinken.....	255

Confect oder Zuckerwerk.....

475

Candy, Bunte Creams.....	478
Candy, Citronen Drops.....	480
Candy, Feigen.....	483
Candy, Französischer Cream.....	476
Candy, Französischer Cream.....	486
Candy, Himbeeren Cream.....	478
Candy, Hoarhound.....	483
Candy, Joannisbeer Drop.....	480
Candy, Kokoßnuß Caramel.....	485
Candy, Kokoßnuß Cream.....	478
Candy, Kokoßnuß Cream.....	487
Candy, Molasses.....	484
Candy, Nuß Cream.....	479
Candy, Nuß Molasses.....	481
Candy, Obst-Cream.....	477
Candy, Obst- und Nuß-Cream.....	486
Candy, Orangen Drop.....	487
Candy, Pfefferminz.....	480
Candy, Popeorn No. 1.....	482
Candy, Popeorn No. 2.....	482
Candy, Roley Roley.....	484
Caramels, Schokolade.....	479
Creams, Schokolade.....	478
Candy, Stengel.....	479
Creams, Walnuß.....	477
Candies ohne Kochen.....	486
Conserve Erdbeeren.....	484
Conserve Pfirsich.....	485
Fujube Teig, Paste.....	483

Confect oder Zuckerwerk—Fortf.

Seite.

Mandeln, Ueberzuckerte.....	480
Kapelszucker-Walnuße.....	482
Obst, Getrocknet eingemachtes.....	485
Orangen, Verzuckerte.....	483
Pfirsich-Leder.....	485
Popeorn-Bälle.....	482

Custards, Creams und Desserts.....

364

Apfel-Compote No. 1.....	388
Apfel-Compote No. 2.....	388
Äpfeln, Süße Speise von.....	376
Birnen-Compote.....	389
Birnen, Gebakene.....	389
Blanc Mange No. 1.....	377
Blanc Mange No. 2.....	378
Blanc Mange, Tapioca.....	377
Blanc Mange mit Maizstärke.....	378
Blanc Mange von Früchten.....	379
Blanc Mange von Schokolade.....	378
Charlotte, Erdbeer.....	381
Charlotte, Ländliche.....	383
Charlotte mit gebrannten Mandeln.....	383
Charlotte, Orangen.....	379
Charlotte, Orangen.....	382
Charlotte Tipsh.....	382
Charlotte Rüsse.....	379
Charlotte Rüsse, andere Art.....	380
Charlotte Rüsse, einfach.....	381
Citronen-Gericht.....	376
Citronen-Honig.....	376
Crème, Apfelschnee.....	373
Crème, Banana.....	372
Crème, Citronen-Rahm No. 1.....	370
Crème, Citronen-Rahm No. 2.....	371
Crème, Citronen-Rahm No. 3.....	371
Crème, Erdbeer.....	374
Crème, Gold.....	370
Crème, Italienischer.....	372
Crème, Orangen.....	371
Crème, Pfirsich No. 1.....	372
Crème, Pfirsich No. 2.....	372
Crème, Bairischer Rahm.....	369
Crème, Bairischer Erdbeer-Rahm.....	369
Crème, Fester Rahm.....	371
Crème, Spanischer Rahm.....	369
Crème, Sammt mit Erdbeeren.....	383
Crème, Schnee.....	373
Croutons, Nachtisch.....	385
Custard, Apfel.....	367
Custard Caramel.....	365
Custard, Deutscher.....	367
Custard, Französischer.....	366
Custard, Gebakener.....	365

Custards, Creams und Desserts—Fortf. Seite.

Custard, Gebäckener, mit Kokoßnuß.....	368
Custard, Gefochter.....	366
Custard, in Tassen.....	365
Custard, Mandeln No. 1.....	367
Custard, Mandeln No. 2.....	367
Custard, Schneeballen.....	368
Custard, Tapioca-Rahm.....	372
Custard, Drangen-Float.....	386
Frucht, Short Cake.....	385
Frucht-Speise.....	376
Früchte, CrySTALLisirte.....	387
Gelée, Buntes.....	393
Gelée, Citronen No. 1.....	391
Gelée, Citronen No. 2.....	392
Gelée, Erdbeeren.....	393
Gelée, Kisse.....	390
Gelée von Apfelmwein.....	392
Gelée, Drangen.....	392
Gelée, Wein.....	392
Kastanien, Geröstete.....	385
Matronen, Kokoßnuß.....	391
Matronen, Mandeln.....	391
Matronen, Schokolade.....	391
Mandeln, Geröstete oder gesalzene.....	385
Meringuen oder Kisse.....	390
Meringuen von Maizstärke.....	381
Omelette, Süße No. 1.....	386
Omelette, Süße No. 2.....	386
Drangen-Gericht.....	375
Pfannkuchen, Gelée.....	388
Pfirsich-Meringue.....	373
Pfirsich als Dessert.....	385
Pfirsich mit Rahm.....	388
Pie, Rahm No. 2.....	384
Pie, Washington.....	384
Puffs, Dessert.....	384
Quitten, Gebäckene.....	389
Rahm mit Obst.....	374
Rahm, Schokolade No. 1.....	370
Rahm, Schokolade No. 2.....	370
Salat, Drangen Kokoßnuß.....	387
Schein-Gefrorenes.....	373
Schlagrahm No. 1.....	368
Schlagrahm No. 2.....	369
Schnee, Apfel.....	375
Schnee, Pyramide.....	388
Schnee, Quitten.....	375
Schwimmende Insel.....	377
Stachelbeeren, Nuß von.....	389
Stachelbeeren, Süßes Gericht von.....	376
Syllabub.....	374
Toast, Citronen.....	386
Trauben, Süße Speise von.....	376

Deutsche Kost.

	Seite.
No. 1. Gute einfache Fleischsuppe.....	462
No. 2. Fleischsuppe schnell zu versertigen.....	462
No. 3. Suppe von grünen Erbsen.....	462
No. 4. Wiener Fleischknödel.....	463
No. 5. Zwiebelsuppe.....	463
No. 6. Feine Suppe.....	463
No. 7. Lammragout.....	463
No. 8. Gefüllte Kalbsbrust.....	463
No. 9. Hasenpfeffer.....	463
No. 10. Bairische Leberknödel.....	464
No. 11. Hamburger Schellfisch.....	464
No. 12. Schmachthafte Verwerthung von Fisch- resten 2c.....	464
No. 13. Geschnuorte Gurken.....	465
No. 14. Pflücksargel.....	465
No. 15. Kohlrabi.....	465
No. 16. Gehackter brauner Kohl.....	465
No. 17. Schnellfertiger Sauerkohl.....	465
No. 18. Sauerkraut.....	466
No. 19. Eingemachte grüne Bohnen.....	466
No. 20. Niedermauer Kartoffeln.....	466
No. 21. Petersilien-Kartoffeln.....	466
No. 22. Zusammenstellung des Gewürzsalzes..	466
No. 23. Estragon-Essenz.....	467
No. 24. Reis mit Äpfeln.....	467
No. 25. Äpfel im Schlafrock.....	467
No. 26. Rother Reismehl-Pudding.....	467
No. 27. Rother Grütze.....	467
No. 28. Rother Schaum-Pudding.....	468
No. 29. Kalter Äpfelpudding.....	468
No. 30. Nachtischspeise.....	468
No. 31. Ein ausprobirter Semmelpudding....	468
No. 32. Käskuchen.....	469
No. 33. Deutscher Rahmkuchen.....	469
No. 34. Gute Nudeln.....	469
No. 35. Deutsche Waffeln.....	469
No. 36. Arme Ritter.....	470
No. 37. Apfel-Strudel.....	470
No. 38. Mart-Torte.....	471
No. 39. Sand-Torte.....	471
No. 40. Blikuchen.....	471
No. 41. Pfefferküsse.....	471
No. 42. Miez-Schnitte.....	471
No. 43. Butterkuchen.....	471
Schlußsatz.....	472
Eier.....	244
Eier aux fines herbes.....	246
Eier einzumachen.....	244
Eier, Gebratene.....	246
Eier, Gefochte.....	245
Eier, Mit Speck gemischte.....	248
Eier, Kalte für Picnics.....	248

Eier—Fortf.

	Seite.
Eier, ohne Schale gekocht.....	245
Eier in Papierschachteln.....	247
Eier, Rühr.....	246
Eier, Scaloped.....	245
Eier, Verbackte.....	247
Eier, Verlorene à la crème.....	247
Eier, Weichgekochte.....	245

Omeletten.....	248
Omelette, Austern.....	252
Omelette, Brod, No. 1.....	252
Omelette, Brod, No. 2.....	253
Omelette mit Champignons.....	251
Omelette, Einfache.....	249
Omelette, Fisch.....	252
Omelette, Fleisch oder Fisch.....	249
Omelette, Gebackene.....	253
Omelette, Gelle.....	253
Omelette, Gemüse.....	250
Omelette, Hühnerfleisch.....	251
Omelette mit Rahm.....	250
Omelette mit Kräutern.....	250
Omelette, Reis.....	251
Omelette, Rum.....	253
Omelette, Soufflé.....	253
Omelette, Spargel.....	250
Omelette, Tomato, No. 1.....	250
Omelette, Tomato, No. 2.....	251
Omelette, Zwiebeln.....	252

Fische.....	45
Mal, Gebratener.....	53
Bachforellen.....	55
Fische zu braten.....	46
Fisch-Chowder.....	60
Fisch, Eingekochter.....	60
Fisch, Eingekochter frischer.....	58
Fisch-Fritters.....	63
Fisch, In Dampf gekochter.....	51
Fisch, in weißer Sauce.....	59
Fisch-Mayonnaise.....	60
Fisch und Austern, Pie von.....	50
Fisch, Scaloped.....	62
Halibut, Gebackener.....	55
Halibut, Gebratener No. 1.....	54
Halibut, Gebratener No. 2.....	54
Halibut, Gerösteter.....	55
Halibut mit Dampf gekocht.....	54
Hecht, Gebackener kleiner.....	47
Kabeljau, Gekochter.....	54
Krebse, Gefüllte.....	59
Lachs-Croquetten.....	64
Lachs, Eingemachter.....	49
Lachs-Forelle, Gebackene.....	56

Fische—Fortf.

	Seite.
Lachs-Fricassee.....	50
Lachs, Gebratener frischer.....	48
Lachs, Gekochter.....	48
Lachs, Geräucherter.....	50
Lachs, Gerösteter.....	48
Lachs mit Kapernsauce.....	49
Lachs, Pastetchen von.....	50
Lachs, Gesalzener, gerösteter.....	49
Maifisch (shad), Gebackener.....	51
Maifisch zu rösten.....	51
Maifisch, den Kogen des, zu kochen.....	52
Maifisch, Kogen zu kochen, andere Art.....	52
Maikelen, Gekochte frische.....	58
Maikelen, Gesalzene, gebackene.....	58
Maikelen, Gesalzene, gebratene.....	58
Maikelen, Gesalzene, gekochte.....	57
Maikelen, Spanische, geröstete.....	57
Pfannensische.....	47
Schaaßkoppsisch mit Buttersauce.....	53
Stinte, Gebratene.....	55
Stinte, Gebackene.....	57
Stoddsch à la Mode.....	62
Stoddsch-Fricadellen.....	61
Stoddsch, Gebackener.....	64
Stoddsch, Gedämpfter.....	61
Stoddsch, Gekochter, frischer.....	62
Stoddsch, Gesalzener, zu kochen.....	63
Stoddsch, Gekochter, mit Austernsauce.....	63
Stoddsch-Steak.....	64
Steak von frischem Stör.....	59
Weißfisch, Gebackener.....	53
Weißfisch, Gebackener, Bordeaux-Sauce.....	56
Weißfisch, Gekochter.....	56

Fleischspeisen.....

Braten, Art und Weise des.....	44
Fettreste abzuklären.....	132
Fleisch, Gefrorenes, aufzutauen.....	113
Fleisch-Croquetten mit Kartoffeln.....	127
Fleisch vor Fliegen zu bewahren.....	113

Hammel- und Lammfleisch.....

Hammel-Coteletten, Gebackene.....	148
Hammelfleisch auf irische Art.....	149
Hammelfleisch, Gebacktes.....	150
Hammelfleisch, Hach von.....	146
Hammelfleisch-Pudding.....	149
Hammelfleisch-Rollen.....	149
Hammelfleisch, Scaloped, mit Tomatoes.....	150
Hammelfleisch, Gebratene, ausgebeinte.....	144
Hammelfleisch, Gekochte.....	145
Hammelfleisch, Geschnitten.....	145
Hammelfleisch in Dampf gekocht.....	146
Hammelfleisch wie Wildpret bereitet.....	146

Lamm- und Lammfleisch—Fortf.	Seite.
Lammelschnitten, Gebackene.....	148
Lammelschnitten, Gebratene, No. 1.....	147
Lammelschnitten, Gebratene, No. 2.....	147
Lammelschnitten, Geröstete.....	147
Lamm-Bröschen mit Tomatoes.....	150
Lammviertel, Gebratenes.....	151
Lammfleisch, Gedämpftes.....	152
Lammfleisch, Gepreßtes.....	152
Lamm-Brörderbiertel, geröstet.....	151

Kalb- und Kalbfleisch.....	Seite.
Brägen=Coteletten.....	141
Kalbfleisch=Collops.....	153
Kalbfleisch=Croquetten.....	136
Kalbfleisch, Gedämpftes.....	138
Kalbfleisch, Geschmortes.....	139
Kalbfleisch, Laib von.....	138
Kalbfleisch, Olives.....	135
Kalbfleisch-Pastetchen.....	139
Kalbfleisch Pot-Pie.....	139
Kalbfleisch=Pudding.....	134
Kalbfleisch-Sülze.....	136
Kalbfleisch zum Lunchon.....	138
Kalbsbröschen.....	143
Kalbsbröschen als Fricassée.....	144
Kalbsbröschen, Croquetten von.....	142
Kalbsbröschen, Gebackene.....	143
Kalbsbröschen, Gebratene.....	143
Kalbs-Coteletten.....	134
Kalbs-Coteletten, Geröstete.....	136
Kalbs-Carbonaden, Einfache.....	135
Kalbskopf, Gekochter.....	141
Kalbskopf, Gebackener.....	140
Kalbskopf-Sülze.....	140
Kalbsleber und Speck.....	142
Kalbs-Lendenbraten.....	133
Kalbs-Lendenstück, Gekochtes.....	134
Kalbs-Nierenbraten.....	133

Rindfleisch.....	Seite.
Beef à la Mode.....	117
Beefsteak No. 1.....	114
Beefsteak No. 2.....	115
Beefsteak auf dem Ofen gebraten.....	116
Beefsteak, Hamburger.....	129
Beefsteak und Austern.....	115
Beefsteak mit Zwiebeln.....	115
Beefsteak vom Seitenstück.....	123
Beefsteak, Geschmortes, mit Austern.....	118
Beefsteak-Pie.....	122
Beefsteak-Rollen.....	119
Beefsteak-Rollen, Gefüllte.....	119
Braten, Aufgewärmt, No. 1.....	127
Braten, Aufgewärmt, No. 2.....	128

Rindfleisch—Fortf.	Seite.
Fleisch und Kartoffeln, gebraten.....	128
Kalbaunen, Fricassée von.....	132
Kalbaunen, Gebratene.....	131
Kalbaunen, Lyonaise.....	132
Ochsenherz, Gedämpftes.....	130
Ochsenherz, Gebratenes.....	129
Ochsenmilch, Gedämpftes.....	130
Ochsenzunge, Gekochte.....	130
Ochsenzunge, Gewürzte.....	131
Rinderbrust, Gedämpftes.....	126
Rinds-Lendenbraten.....	118
Rindfleisch=Croquetten No. 1.....	126
Rindfleisch=Croquetten No. 2.....	126
Rindfleisch, Gefäufeltes.....	123
Rindfleisch, Gepökeltes.....	120
Rindfleisch, Gepökeltes, gekochtes.....	123
Rindfleisch, Gepreßtes.....	125
Rindfleisch, Getrocknetes.....	120
Rindfleisch, Getrocknetes, mit Rahm.....	126
Rindfleisch, Gewürztes.....	117
Rindfleisch, Gewürztes, als Vorrost.....	124
Rindfleisch-Haß No. 1.....	129
Rindfleisch-Haß No. 2.....	128
Rindfleisch im Ofen gebraten.....	113
Rindfleisch im Topfe gebraten.....	126
Rindfleisch, Pie von gebratenem, mit Kartoffeln.....	121
Rindfleisch vom Seitenstück, gerollt.....	120
Rindfleisch auf französische Art.....	125
Rindsleber, Gebratene.....	124
Schmorbraten und Sauerbraten.....	116
Yorkshire Pudding.....	114

Schweinefleisch.....	Seite.
Mörbraten (Tenderloin).....	156
Schinken, Gebratener, mit Eiern.....	159
Schinken, Gehackter, im Topfe.....	162
Schinken, Gekochter.....	161
Schinken, Gepökelter, gebraten.....	161
Schinken, Gerösteter.....	162
Schinken und Fisch zu räuchern.....	165
Schinken und Speck zu pökeln.....	164
Schwartenmagen.....	164
Schweinebraten von der Keule.....	154
Schweinebraten von der Lende.....	154
Schweinefett auszusieden.....	165
Schweinefleisch und Bohnen, gebacken.....	158
Schweinefleisch und Bohnen (Boston Art).....	158
Schweinefleisch-Coteletten.....	156
Schweinefleisch, Gefalzenes, zu rösten.....	159
Schweinefleisch, Gefalzenes, zu braten.....	159
Schweinefleisch-Pastete.....	157
Schweinefleisch, Pot-Pie von.....	158
Schweinefleisch-Schnitten, Gebratene.....	157

Schweinefleisch—Fortf.

	Seite.
Schweinefleisch—Schnitten mit gebratenen Apfeln	157
Schweinsfüße einzumachen	161
Schweinskeule, Gefochte	155
Schweinsrippen, Gebratene	156
Spanferkel, Gebratenes	153
Speck auf englische Art zu pöfeln	165
Speck, Kalter, und Eier	160
Wurst, Bologna, Gefochte	163
Wurst zu Hause gemacht	164
Wurst zu braten	164

Französische Wörter beim Kochen

619

Geflügel und Wild

81

Gischhörnchen	105
Ente, Canabzbad	101
Entenfleisch, Gewärmtes	100
Ente, Gedämpfte	99
Ente, Geschmorte	99
Entenfleisch-Pie	99
Ente, Wilde	100
Ente, Gebratene wilde	100
Ente, zahme gebratene	98
Austern-Füllsel	84
Gans, Gebratene	86
Geflügel, Füllsel für	84
Hasen-Fricassée	105
Hasenbraten	106
Hasen und Kaninchen, gebraten	105
Hasen, geröstet	106
Hasen zu Pie	106
Huhn, Gebratenes	90
Huhn, Gebratenes, à la Italienne	91
Huhn, Gedämpftes	87
Hühner-Fricassée mit Biscuitteig	96
Huhn, Gepreßtes	92
Huhn, Geröstetes auf Toast	94
Hühnerfleisch-Croquetten, Gebratene	92
Hühnerfleisch-Croquetten No. 1	91
Hühnerfleisch-Croquetten No. 2	91
Hühner-Curry	94
Hühner, Eingemachte	88
Hühner-Fricassée	88
Hühner, Gebratene	86
Hühner, Gefochte	87
Hühnerfleisch zu Reiselunch	92
Hühner und Macaroni	98
Hühner mit Brod bereitet	93
Hühner-Pastetchen	89
Hühnerfleisch-Pie	90
Hühnerfleisch Pot-Pie No. 1	95
Hühnerfleisch Pot-Pie No. 2	95
Hühnerfleisch Pudding	97

Geflügel und Wild—Fortf.

Seite.

Hühner Risolletten	89
Hühner Roly Poly	96
Hühner, Scalloped	93
Hühner-Turnovers	97
Hühner zu rösten	89
Hühnerfleisch in Töpfen	93
Rüben, Ganze, zu dämpfen	88
Nesttauben zu Pot-Pie	102
Puterfleisch, Aufgewärmtes	85
Puter, Ausgebeuteter	86
Puter, Gebratener	82
Puterfleisch, Gehacktes	85
Puterfleisch, Gericht von gehacktem	84
Puter, Gefochter	84
Rebhühner, Fasanen, Wachteln zu braten	103
Reis-Bögel	103
Schneebögel	104
Schnepfen	103
Tauben, ausgewachsene u. Nesttauben zu rösten	102
Tauben, Gebratene	101
Tauben, Pie von	102
Bögel, Pie von wilden	104
Wachteln, Gebratene	103
Waldschnepfen, Gebratene	102
Wild, Salmi von	107
Wildpret, Hach von	109
Wildpret, Hirschkeule	107
Wildpret, Pie oder Pastete von	109
Wildpret, Gebackene Steaks von	109
Wildpret, Geröstete Steaks von	108
Wildpretziemer, Gebackener	108

Gemüse, siehe Pflanzentrost

207

Gefrorenes von Rahm und Obst

394

Eis, Citronen	397
Eis, Mandeln	398
Eis, Orangenwasser	398
Eiscream	394
Eiscream, Custard	395
Eiscream, Erdbeeren	396
Eis, Johannisbeeren	398
Eiscream, Kofosnuß	395
Eiscream, Schokolade, No. 1	395
Eiscream, Schokolade, No. 2	395
Eiscream ohne Freezer	396
Eiscream, Obst	394
Eiscream, Reiner	391
Eiscream, Tutti Frutti	396
Crème, Obst	396
Obst, Gefrorenes	397
Pfirsiche, Gefrorene	397
Scherbet, Ananas	398
Scherbet, Himbeeren	398

	Seite.	Blöße, Puddings u. s. w.—Fortj.	Seite.
Getränke, Kaffee, Thee und andere	488	Apfel-Dampfnudeln, (dumplings), gekocht...	402
Ananas-Essig	500	Apfel-Dampfnudeln, gekocht.....	404
Ananas-Getränk	501	Dampfnudeln, Reiz, gekochte, Custard-Sauce..	402
Bier, Hopfen	495	Blöße, Citronen.....	404
Bier, Zugtwet	495	Blöße mit Eingemachtem.....	403
Bier, Sprossen (spruce).....	496	Blöße, Nierenfett, No. 1.....	403
Billiges Getränk.....	501	Blöße, Nierenfett, No. 2.....	403
Brombeeren, Stärkendes Mittel von.....	495	Korinthen zu reinigen.....	401
Buttermilch als Getränk.....	491	Nierenfett zu haben.....	401
Cacao	491	Pfirsich-Cobbler.....	431
Citronen-Syrup.....	497	Pudding, Apfel, gebacken.....	405
Eier-Flip oder Glühale.....	498	Pudding, Apfel, gekocht.....	405
Erde- und Himbeer-Syrup.....	499	Pudding, Apfel und Braunbrod	407
Erdbeer-Wasser	499	Pudding, Apfel und Birnen.....	421
Essig, Tafel, selbst zu bereiten.....	501	Pudding, Apfel-Custard.....	410
Essig, Tafel, besonders starker.....	501	Pudding, Apfel-Puff.....	407
Himbeereßig No. 1.....	500	Pudding, Apfel-Sago.....	406
Himbeereßig No. 2.....	500	Pudding, Ananas.....	428
Himbeer-Syrup	496	Pudding, Banana	430
Kaffee	488	Pudding, Beeren, kalt	406
Kaffee, Filtrirter.....	489	Pudding, Brod, Ausgezeichneter.....	407
Kaffee, Eis.....	489	Pudding, Brod, Einfacher, gebacken.....	407
Kaffee und Thee als Heilmittel.....	488	Pudding, Brod, gekochter, No. 1.....	408
Kaffee, Wiener.....	489	Pudding, Brodschnitten, geröstet.....	424
Kirschen-Bounce.....	495	Pudding, Brombeeren.....	427
Kumiß.....	500	Pudding, Butterbrod, No. 1.....	405
Lederbissen, Rößlicher.....	496	Pudding, Butterbrod, No. 2.....	406
Lemonade.....	499	Pudding, Cabinet	416
Meth oder Honigwein.....	494	Pudding, Citronen	418
Meth, Sassafras.....	497	Pudding, Citronen, gebacken.....	418
Noyeau-Trank	498	Pudding, Citronen, gekochter	418
Nogg mit Eiern.....	498	Pudding, Citronen, kalt	418
Punsch, Guter, mit Milch	498	Pudding, Cottage	513
Punsch, Milch.....	498	Pudding, Cracker.....	411
Punsch, Heißer.....	499	Pudding, Cubanischer.....	411
Punsch, Römischer, No. 1.....	496	Pudding, Custard	409
Punsch, Römischer, No. 2.....	496	Pudding, Custard, No. 1.....	409
Rahm, Ersatz für.....	490	Pudding, Custard No. 2.....	409
Rahm, Soda.....	497	Pudding, Delmonico.....	423
Schokolade	491	Pudding, Durchsichtiger	427
Seidlich-Pulver.....	501	Pudding, Erdbeeren Tapioca	421
Sommertrank.....	489	Pudding, Feigen	422
Thee zu bereiten	490	Pudding, Graham	430
Thee, Eis.....	490	Pudding, Heidelbeeren	427
Wein vom Brombeeren.....	492	Pudding, Himbeeren	421
Wein-Wolke	497	Pudding, Hominy	431
Wein, Johannisbeeren	492	Pudding, Kirschen, No. 1.....	414
Wein, Johannisbeeren, schwarze.....	494	Pudding, Kirschen, No. 2.....	414
Wein aus Rosinen.....	494	Pudding, Kokoßnuß, No. 1.....	414
Wein von Trauben.....	493	Pudding, Kokoßnuß, Französischer No. 2.....	413
Blöße, Puddings u. s. w.	399	Pudding, Kokoßnuß, Französischer No. 3.....	414
Ananas, Aufgerolltes.....	428	Pudding, Korinthen, gekochter.....	427
Apfel-Dampfnudeln.....	402	Pudding, Kronenbeeren, Gebackener.....	417

Erlöse, Puddings u. s. w.—Fortf.

Seite.

Pudding, Maismehl und Aepfel.....	422
Pudding, Maismehl, Delikater.....	413
Pudding, Maismehl, mit Eiern gebacken.....	412
Pudding, Maismehl, ohne Eier.....	412
Pudding, Maismehl, Gefochter.....	412
Pudding, Maismehl ohne Eier, Gefochter.....	413
Pudding, Maistärke,.....	410
Pudding, Grüner Mais.....	432
Pudding, Mandeln.....	404
Pudding, Mandeln.....	408
Pudding, Minuten.....	432
Pudding, Mantufet.....	424
Pudding, Nierenfett.....	430
Pudding, Nierenfett, Plum.....	431
Pudding, Obst.....	423
Pudding, Obst.....	427
Pudding, Obst, Kalter.....	411
Pudding, Obst, Maismehl.....	422
Pudding, Obst, Puff.....	428
Pudding, Obst, Reis.....	425
Pudding, Orangen, No. 1.....	417
Pudding, Orangen, No. 2.....	417
Pudding, Oxford.....	403
Pudding, Plum, Englischer.....	415
Pudding, Plum, Gebackener.....	415
Pudding, Plum, ohne Eier.....	416
Pudding, Plum, Weihnachts.....	415
Pudding von getrockneten Pfirsichen.....	430
Pudding, Rahm, Meringue.....	410
Pudding, Reis, Citronen.....	425
Pudding, Reis, ohne Eier.....	425
Pudding, Reis, Einfacher.....	424
Pudding, Reis, Feiner.....	425
Pudding, Reis, Gefochter, No. 1.....	426
Pudding, Reis, Gefochter, No. 2.....	426
Pudding, Rhubarber oder Pieplant.....	423
Pudding, Roley Roley.....	428
Pudding, Sago, Aepfel.....	419
Pudding, Sago, Einfacher.....	420
Pudding, Sago, Rohal.....	419
Pudding, Schnee.....	423
Pudding, Schokolade, No. 1.....	420
Pudding, Schokolade, No. 2.....	420
Pudding, Schokolade, No. 3.....	420
Pudding, Spongekuchen, No. 1.....	428
Pudding, Spongekuchen, No. 2.....	428
Pudding, Spongekuchen, No. 3.....	428
Pudding, Süßkartoffeln.....	428
Pudding, Tapioca.....	421
Pudding, Teig, Gebackener.....	408
Pudding, Teig, Gefochter.....	409
Pudding, Untertassen.....	424
Pudding, Vogelnest.....	405

Erlöse, Puddings u. s. w.—Fortf.

Seite.

Pudding, Zwetschen.....	426
Puffe, Maismehl.....	413
Reis, Meringue.....	425
Reis, Schneebälle.....	426
Rosinen auszukernen.....	401
Teig, Gewöhnlicher.....	404
Waffeln, Genfer.....	432
Ruchen	302
Ruchen, Rathschläge in Bezug auf.....	302
Blätterteig-Schnitten.....	333
Cookies.....	336
Cookies, Beliebte.....	336
Cookies, Citronen.....	337
Cookies, Kirscherige, (sehr gut).....	336
Cookies, Kokoßnuß.....	337
Cookies, mit Korinthen.....	336
Crullers.....	337
Crullers oder Wunder.....	339
Cup Cake.....	331
Cup Cake, Molasses.....	329
Dominoes.....	330
Drops, Sponge.....	332
Eclairs, Schokolade.....	328
Guß, Zucker oder Zuckerschäum.....	304
Guß, Gelatin.....	307
Guß, Goldener.....	307
Guß, Ruchen, Gefochter.....	306
Guß mit Mandeln.....	305
Guß, Schokolade.....	305
Guß, Schokolade, Einfacher.....	305
Guß, Zucker.....	306
Guß, Zucker, ohne Eier.....	307
Guß, Zucker, Tutti Frutti.....	306
Jugwer-Biscuits, Weiße.....	327
Jugwer-Brod, Einfaches.....	327
Jugwer-Brod, Hartes.....	327
Jugwer, Cookies.....	330
Jugwer-Ruchen, Weicher.....	327
Jugwer-Plätzchen (snaps).....	330
Jumbles.....	334
Jumbles, Kokoßnuß.....	335
Jumbles, Korinthen.....	335
Jumbles, Mandeln.....	335
Jumbles, Philadelphia.....	335
Jumbles, Wein.....	335
Krapfen, Aufgegangene.....	338
Krapfen, Bäder, mit Hefe.....	338
Krapfen, Deutsche.....	339
Krapfen, Puffball.....	340
Ruchen, Band.....	320
Ruchen, Braut.....	311
Ruchen, Brod oder aufgegangener.....	307

Kuchen—Fortf.

	Seite.
Kuchen, Bunter	332
Kuchen, Citronat	313
Kuchen, Citronen	313
Kuchen, Custard oder Cierrahm	326
Kuchen, Delikat	313
Kuchen, Engel	320
Kuchen, Süßer Erdbeeren	329
Kuchen, Feder	317
Kuchen, Frucht	308
Kuchen mit trockenen Nepseln	318
Kuchen, Frucht, nach Maas	308
Kuchen, Frucht, Weißer	309
Kuchen, Frucht, Schicht	322
Kuchen, Gerooster Gelée	322
Kuchen, Rocheester Gelée	321
Kuchen, Schicht Gelée	323
Kuchen, Gold	314
Kuchen, Gold oder Citronen	314
Kuchen, Gold Gewürz	321
Kuchen, Gold und Silber	328
Kuchen, Goldener Rahm	318
Kuchen, Heidelbeeren	329
Kuchen, Hickory-Nuß oder Wallnuß	326
Kuchen, Bäcker, Ingwer	329
Kuchen, Kaffee	317
Kuchen, Kokoßnuß	316
Kuchen, Königin	319
Kuchen, Laib, Vorzüglicher	315
Kuchen, Washington, Laib	320
Kuchen, Maistärke	332
Kuchen, Mandeln	321
Kuchen, Marmor	314
Kuchen, Kokoßnuß und Mandeln	316
Kuchen, Molasses, Frucht	309
Kuchen, Nuß	337
Kuchen ohne Eier	318
Kuchen, Pflaum	331
Kuchen, Pfund, Citronat	312
Kuchen, Pfund, Einfacher	312
Kuchen, Pfund, Englischer	311
Kuchen, Pfund, Kokoßnuß	312
Kuchen, Rahm	318
Kuchen, Rahm, Billiger	326
Kuchen, Rahm, Geshlagener	322
Kuchen, Rosinen, Kleine	334
Kuchen, Schicht, Braunschweiger	334

Fülle für Schichtkuchen.	323
No. 1. Fülle, Rahm	323
No. 2. Fülle, Rahm, Andere	323
No. 3. Fülle, Eiscream	323
No. 4. Fülle, Nessel	324
No. 5. Fülle, Nessel, Andere	324

Fülle für Schichtkuchen—Fortf.

	Seite.
No. 6. Fülle, Rahm, Zuckerguß	324
No. 7. Fülle, Pflaum-Rahm	324
No. 8. Fülle, Schokolade-Rahm	324
No. 9. Fülle, Schokolade-Rahm, Andere	325
No. 10. Fülle, Banana	325
No. 11. Fülle, Citronen-Gelée	325
No. 12. Fülle, Orangen	325
No. 13. Fülle, Feigen	325
No. 14. Fülle, Frucht	325
Kuchen, Schicht, zu schneiden	322
Kuchen, Schnee, köstlich	314
Kuchen, Schokolade, No. 1	315
Kuchen, Schokolade, No. 2	315
Kuchen, Schokolade, Französischer	315
Kuchen, Schwamm	309
Kuchen, Schwamm, altmodig	310
Kuchen, Schwamm, Citronen	311
Kuchen, Schwamm, Einfacher	311
Kuchen, Schwamm, Mandeln	310
Kuchen, Schwamm, Weißer	310
Kuchen, Silber,	313
Kuchen, Wahl	317
Kuchen, White Mountain, No. 1	319
Kuchen, White Mountain, No. 2	319
Kuchen, Eier (Fancy)	330
Kuchen, Lady Fingers	333
Kuchen, Neapolitaines	333
Trifles	339
Waffeln	331

Küchengeräth, Nothwendiges

Macaroni	236
Macaroni à la Crème	237
Macaroni à la Italienne	236
Macaroni und Tomatoes	237
Macaroni, Timbale	237
Macaroni und Käse	236

Mahlzeiten, Festliche

Maasse und Gewichte

Menüs, für Feiertage und eine Woche in jedem Monate

Menüs, bei besondern Gelegenheiten

Nahrungsmittel, Zeitgemässe

Obst, Eingemachtes	441
Nessel, Eingemachte, Ganze	444
Ananas, Eingemachte	446
Beeren ganz einzumachen	443
Birnen, Eingemachte	445
Eierpflaumen, Eingemachte	443
Erdbeeren, Eingemachte	443
Greengages, Eingemachte	447

Obst, Eingemachtes—Fortf.	Seite.	Pasteten, Pies und Torten.....	Seite.
Kronsbeeren (cranberries), Eingemachte.....	442	Allgemeine Regeln.....	341
Kirschen, Eingemachte.....	442	Regeln in Bezug auf die Kruste.....	343
Kürbis, Eingemachte.....	447	Bachwerk zu glasiren.....	343
Obst, Eingemachtes, (Neue Art).....	449	Blätterteig, Ausgezeichneteter.....	343
Obst, Eingemachtes, ohne Zucker.....	448	Blätterteig mit Nierenfett.....	345
Pflirsche, Eingemachte.....	444	Blätterteig zu Pies.....	343
Quitten, Eingemachte.....	445	Blätterteig, Sopers Recept zu.....	344
Tomatoes, Eingemachte grüne.....	444	Fleisch, Gehacktes, zu Pie.....	358
Wassermelonen- und Citron-Hinde, eingemacht	446	Fleisch, imitirte Fülle.....	359
Obst-Gelées.....	449	Fülle von Kürbis ohne Eier.....	357
Apfel-Gelée.....	451	Fülle von Stachelbeeren.....	357
Apfel, Wilde, Gelée von.....	452	Krapfen, Frucht.....	359
Citronen-Marmelade.....	453	Kuchen, Ehrendamen.....	363
Gelée oder Jam von Erdbeeren.....	453	Kuchen, Schach.....	363
Gelée oder Jam von Himbeeren.....	451	Kürbis oder Squash zu Pie gebacken.....	357
Jam von Himbeeren.....	454	Kürbis oder Squash zu Pie gekocht.....	357
Gelée, Johannisbeeren.....	449	Meringuat von Pfirsich.....	348
Gelée, Johannisbeeren.....	450	Pastete von Johannisbeeren.....	353
Obst gut zu erhalten.....	455	Pastetenhüllen zu Torten.....	346
Gelée, Florida Drangen.....	452	Pie, Zubereiten des.....	342
Drangen = Marmelade.....	453	Pie-Kruste locker zu machen.....	346
Drangen-Syrup.....	452	Pie-Kruste, Einfache.....	345
Pfirsich-Gelée.....	452	Pie, Apfel Custard, No. 1.....	347
Pfirsich und Birnen, mit Brandy.....	454	Pie, Apfel Custard, No. 2.....	348
Quitten-Gelée.....	450	Pie, Apfel Custard, No. 3.....	348
Rosinen, Französische Marmelade.....	453	Pie, Apfel Custard, No. 4.....	348
Stachelbeeren-Mus (Jam).....	454	Pie, Apfel, Frischer.....	348
Weintrauben-Gelée.....	451	Pie von grünen Äpfeln.....	347
Obst luftdicht einzumachen.....	456	Pie mit falscher Apfelfülle.....	348
Ananas, Luftdicht eingemachte.....	458	Pie, Ananas.....	355
Eider, Luftdicht eingemachter.....	461	Pie, Aprikosen Meringue.....	353
Erbfen, Luftdicht eingemachte grüne.....	460	Pie, Bäcker Custard.....	351
Erdbeeren, Luftdicht eingemachte.....	458	Pie, Brombeeren.....	354
Kürbis, Luftdicht eingemachter.....	461	Pie, Citronen, No. 1.....	350
Maiz, Grüner, Luftdicht eingemachter.....	459	Pie, Citronen, No. 2.....	350
Mince-Meat, zum Füllen.....	460	Pie, Citronen, No. 3.....	350
Obstsaft, Luftdicht eingemachter.....	458	Pie, Citronen, No. 4.....	351
Pflirsche, Luftdicht eingemachte.....	457	Pie, Citronen Rosinen.....	354
Pflirsche, mit Zucker getrocknet.....	461	Pie, Custard.....	352
Pfirsich-Mus (Jam).....	461	Pie, Custard, Frucht.....	353
Pflaumen, Luftdicht eingemachte.....	460	Pie mit Gelée-Fülle.....	356
Quitten, Luftdicht eingemachte.....	458	Pie, Heidelbeeren.....	354
Tomatoes, Luftdicht eingemachte.....	459	Pie, Kirschen.....	353
Weintrauben, Luftdicht eingemachte.....	457	Pie, Kokoßnuß, No. 1.....	349
Obst und Anderes zu färben.....	473	Pie, Kokoßnuß, No. 2.....	349
Caramel.....	474	Pie, Kürbis.....	357
Gelbe Farbe.....	473	Pie, Mince, No. 1.....	358
Grüne Farbe.....	473	Pie, Mince, No. 2.....	359
Roth oder rosa Farbe.....	473	Pie mit grünen Tomatoes.....	353
Tiefrothe Farbe.....	473	Pie mit reifen Beeren.....	356
Gelée zu läutern.....	474	Pie mit reifen Johannisbeeren.....	353
Zucker = Körner.....	474	Pie, Molasses.....	354

Pasteten, Pies und Torten—Fortf.	Seite.
Pie, Obst, Deutscher	363
Pie, Orangen	351
Pie, Pfirsich	356
Pie, Pflaumen oder Zwetschen	355
Pie, Preiselbeeren oder Kronsbeeren	356
Pie, Preiselbeer-Torten	356
Pie, Rahm	352
Pie, Rahm, Boston	352
Pie, Rahm, Zmitirter	352
Pie, Rahm, Schlag	352
Pie, Rhabarber	355
Pie, Rhabarber, Gefochter	354
Pie, Schokolade	350
Pie, Schokolade, Custard	349
Pie, Squash	358
Pie von Süßkartoffeln	358
Pie, Trauben	355
Teig, Kartoffeln	345
Torten	347
Torte, Apfel	363
Torte, Kokoßnuß	362
Torte mit grünen Stachelbeeren	362
Torte mit Obstnuß oder Jam	363
Torte, Rahm	363
Törtchen	347
Törtchen, Citronen, No. 1	347
Törtchen, Citronen, No. 2	360
Törtchen, Erdbeeren-Crème	361
Törtchen, Meringuen-Crème	361
Törtchen mit Beerenfülle	361
Törtchen mit Pflaumen-Custard	360
Törtchen, Orangen	360
Pflanzenkost und Gemüse	207
Aufternpflanze, Gebratene	228
Aufternpflanze, Gedämpfte	227
Blumentohl	216
Blumentohl, Gebratener	217
Bohnen, Grüne	227
Bohnen, Lima und Schminke	235
Champignons, Eingemachte	235
Champignons, Gebackene	234
Champignons, Gedämpfte	234
Champignons zum Wintergebrauch	235
Eierpflanze, Gebratene	226
Eierpflanze, Gefüllte	226
Endivien, Gedämpfte	233
Erbsen, Grüne	230
Erbsen, Grüne, gedämpfte	230
Hah von Gemüse	231
Grünes, Allerlei, zu kochen	232
Gurken à la Crème	224
Gurken, Gebratene	224

Pflanzenkost und Gemüse—Fortf.	Seite.
Kartoffeln à la Delmonico	213
Kartoffeln, Beliebte aufgewärmte	211
Kartoffelnbrei	208
Kartoffelnbrei, Gewärmter	208
Kartoffeln-Croquetten, No. 1	212
Kartoffeln-Croquetten, No. 2	213
Kartoffeln - Fillets	212
Kartoffeln, Gebratene	213
Kartoffeln, Gebräunte	208
Kartoffeln, Gebräunte, mit Braten, No. 1	214
Kartoffeln, Gebräunte, mit Braten No. 2	214
Kartoffeln, Gedämpfte	210
Kartoffeln, Gebackene mit Eiern	213
Kartoffeln, Gebratene rohe	210
Kartoffeln, Knusperige	212
Kartoffeln, Lyonnaise	212
Kartoffeln mit Rahm	209
Kartoffeln, Neue, mit Rahm	209
Kartoffeln, Neue, zu kochen	207
Kartoffeln-Puffs	209
Kartoffeln, Scalloped	210
Kartoffeln-Schnee	211
Kartoffeln, Schnell gekochte	211
Kartoffeln, Süße	214
Kartoffeln, Gebackene, süße	215
Kartoffeln, Saratoga Scheiben	209
Kohl auf französische Art	219
Kohl, Gebratener	219
Kohl, Gedämpfter	218
Kohlgemüse für Damen	218
Kohl, Gefochter	217
Kohl mit Rahm	218
Kürbiß, Gedämpfter	233
Mais, Gebratener	225
Mais, Gedämpfter	225
Mais, Gefochter, grüner	224
Mais, Kolben, geröstete	226
Mais-Pudding	225
Melonen-Kürbiß (Squash)	230
Okra (Gibisch)	229
Pastinaken, Fettstücken von	220
Pastinaken, Gebratene	220
Pastinaken, Gedämpfte	220
Pastinaken, Gefochte	220
Pastinaken mit Rahm	221
Reis zu kochen	220
Rüben, Gefochte gelbe	233
Rüben, Gestampfte gelbe	233
Rüben, Gebackene rothe	228
Rüben, Gefochte rothe	228
Rüben, Weiße	233
Sauerkraut	219
Sellerie	227

Pflanzenkost und Gemüse—Fortf.	Seite.	Saucen und Beigaben.	Seite.
Spargel.....	229	Apfelsmus.....	173
Spargel mit Eiern.....	229	Apfel, Cider-Mus.....	174
Spinat.....	232	Apfel-Mus nach alter Mode.....	174
Succotash.....	226	Apfel-Pfannkuchen.....	175
Tomatoes abzuschälen.....	221	Butter-Brühe.....	167
Tomatoes, Gebackene, einfach.....	223	Butter zu bräunen.....	176
Tomatoes, Gebratene und geröstete.....	223	Curry-Pulver.....	176
Tomatoes, Gedämpfte.....	221	Fleischspeisen und ihre Beigaben.....	179
Tomatoes, Gefüllte, gebackene.....	222	Gemüse zu verschiedenen Gerichten.....	180
Tomatoes, Rohe.....	223	Gewürze.....	177
Tomatoes, Scaloped.....	222	Gewürzter Essig.....	175
Tomatoes, Scrambled.....	224	Gurken-Essig.....	175
Trüffeln.....	235	Kokosnuß zum Gebrauch zu bereiten.....	177
Trüffeln auf italienische Art.....	236	Kräuter zum Wintergebrauch.....	178
Trüffeln au naturel.....	236	Kronsbeeren-Mus.....	174
Winterquash, Gebackener.....	231	Küchen-Pfeffer.....	177
Winterquash, Gekochter.....	231	Pflanzenkost zum Frühstück.....	180
Zwiebeln, Gebackene.....	215	Sauce, Austern.....	168
Zwiebeln, Gebratene.....	216	Sauce, Beschamel.....	171
Zwiebeln, Gedämpfte.....	215	Sauce, Braune.....	173
Zwiebeln, Gekochte.....	215	Sauce, Scharfe, braune.....	172
Zwiebeln, Scaloped.....	216	Sauce, Brod.....	170
Salate	180	Sauce, Chili.....	171
Salat, Austern.....	185	Sauce, Curry.....	176
Salat, Bohnen.....	188	Sauce, Eier oder weiße.....	167
Brunnentresse.....	189	Sauce, Fisch, No. 1.....	169
Endivien.....	187	Sauce, Hollandaise.....	172
Salat, Fisch.....	185	Sauce, Hummer.....	168
Salat, Gurken.....	188	Sauce, Johannisbeeren-Gelée.....	173
Salat, Holländischer oder Härings.....	185	Sauce, Kapern.....	170
Salat, Hühnerfleisch.....	184	Sauce zu Lachs und anderm Fisch.....	168
Salat, Hummer, No. 1.....	184	Sauce, Maitre d'Hotel.....	172
Salat, Hummer, No. 2.....	184	Sauce, Mäuz.....	171
Salat, Kartoffeln, kalt.....	188	Sauce, Sellerie.....	169
Salat, Kartoffeln, warm.....	188	Sauce mit eßbaren Schwämmen.....	172
Kerbel, Essig.....	180	Sauce zu gekochtem Stockfisch.....	169
Salat, Kohl.....	186	Sauce, Tartaren.....	167
Salat, Einfacher Kohl.....	187	Sauce, Tomato.....	170
Saurer Kohl, Forcirter.....	187	Sauce, Wein, zu Wildpret.....	172
Salat, Kopf.....	188	Sauce, Zwiebeln.....	170
Salat, Krebs.....	186	Senf zu machen.....	177
Meerrettig.....	189	Senf, Französischer.....	177
Reittige oder Radieschen.....	189		
Kohlalat, Sauce zu.....	181	Piquante Saucen, Catsups	190
Sauce, Französische Salat.....	183	Catsup, Austern.....	191
Sauce, Mayonnaise-Salat.....	181	Catsup, Apfel.....	193
Sauce, Rahm-Salat, No. 1.....	181	Catsup, Gurken.....	192
Sauce, Rahm-Salat, No. 2.....	183	Catsup, Johannisbeeren.....	193
Salat, Schinken.....	186	Catsup von Champignons.....	192
Sellerie.....	189	Catsup, Tomato, No. 1.....	190
Sellerie-Salat.....	187	Catsup, Tomato, No. 2.....	190
Sommeralat, Gemischter.....	187	Catsup von grünen Tomatoes.....	190
Tomato-Salat.....	187	Gewürzter Essig.....	193

Piquante Saucen, Catsups—Fortf.	Seite.
Sellerie-Essig.....	193
Walnuß-Tomatoes.....	191
Saucen zu Puddings.....	435
Sauce, Brandy.....	435
Sauce, Brandy, Citronen.....	440
Sauce, Brandy, Flüssige.....	436
Sauce, Brandy, Rosen.....	440
Sauce, Brandy oder Wein.....	435
Sauce, Caramel.....	437
Sauce, Citronen.....	436
Sauce, Citronen, Kalte.....	437
Sauce, Citronen, Rahm.....	436
Sauce, Custard.....	438
Sauce, Einfache, kalte, feste.....	438
Sauce, Gelée.....	439
Sauce, Gewöhnliche feste.....	439
Sauce, Großmutter's.....	436
Sauce, Gute, feine.....	438
Sauce, Milch, No. 1.....	438
Sauce, Milch oder Rahm.....	439
Sauce, Obst.....	439
Sauce, Orangen, kalte.....	437
Sauce, Orangen, Rahm.....	437
Sauce zu Plum-Pudding.....	436
Sauce, Rahm, Warme.....	437
Sauce, Wein, No. 1.....	435
Sauce, Wein, No. 2.....	435
Sauce, Syrup zu Obst.....	439
Sauce nach alter Weise.....	438
Sauce, Zucker.....	436
Sauer Eingemachtes.....	194
Auftern, Eingemachte.....	201
Birnen, Eingemachte, Süßsauer.....	205
Blaubeeren, Eingemachte.....	203
Blumenkohl, Eingemachter.....	189
Butternüsse oder Wallnüsse, Eingemachte.....	203
Champignons, Eingemachte.....	196
Chow-Chow (Vorzüglich).....	198
Eier, Eingemachte.....	202
Eingemachtes, Hübsch gefärbtes.....	202
Gurken, Zerhackte eingemachte.....	195
Gurken, Reife eingemachte.....	200
Gurken, Reife süßeingemachte.....	201
Gurken, Sauer eingemachte.....	194
Gurken, Saure, für den Winter.....	195
Johannisbeeren, Gewürzte.....	205
Kirschen, Süßsauer eingemachte.....	206
Kohl, Eingemachter rother.....	197
Kohl, Eingemachter weißer.....	197
Mangoes, Eingemachte.....	199
Mangoes, Grüne Pfeffer, eingemachte.....	198
Obst, Eingemachtes, (Süßsauer).....	204

Sauer Eingemachtes—Fortf.	Seite.
Ostindisches Eingemachtes.....	202
Pfeffer, Grüner eingemachter.....	198
Pflaumen, Gewürzte.....	205
Piccacilli.....	201
Tomatoes, Eingemachte grüne, süß.....	195
Tomatoes, Eingemachte grüne, sauer.....	196
Vermischtes Eingemachtes, (Mixed Pickles).....	203
Wassermelonen, Eingemachte.....	204
Weintrauben, Gewürzte.....	205
Zwiebeln, Eingemachte.....	199

Schalthiere.

Auftern.....	70
Auftern Fricassee.....	77
Auftern Fritters.....	74
Auftern, Gebratene.....	71
Auftern, Boston Gebratene.....	72
Auftern, Gebratene, mit Teig.....	71
Auftern, Einfach gedämpfte.....	72
Auftern, Trocken gedämpfte.....	72
Auftern, In Dampf gekochte.....	73
Auftern in der Schale, In Dampf gekochte.....	73
Auftern, In Milch und Rahm gekochte.....	71
Auftern, Geröstete.....	72
Auftern, In der Schale geröstete.....	73
Auftern, Fulton Market Roast.....	75
Auftern, Roast.....	77
Auftern Pasteten.....	75
Auftern, Pfannen, No. 1.....	74
Auftern, Pfannen, No. 2.....	74
Auftern Pie's, Kleine.....	78
Auftern Pie, Boston.....	76
Auftern Pot Pie.....	76
Auftern, Scalloped.....	76
Auftern-Suppe.....	72
Clam Chowder.....	79
Clams, Gedämpfte.....	78
Clam Fritters.....	78
Clams, Scalloped.....	79
Clams, In der Schale geröstete.....	78
Froschschenkel, Gebratene.....	80
Froschschenkel, Gedämpfte.....	80
Hummer Croquetten.....	68
Hummer, Debiled.....	67
Hummer à la Newbury.....	69
Hummer Pasteten.....	68
Hummer, Scalloped.....	67
Kamm-Muscheln.....	80
Krebse, Gebacken.....	69
Krebse Croquetten.....	70
Krebse, Debiled.....	69
Krebse, Pie von.....	70
Krebse, Weichschalige.....	70

Fischalthiere—Fortf.

Schildkröte, Gedämpfte mit Rahm.....	65
Schildkröte, Gedämpfte	66
Wasserschildkröte (terrapin), Gedämpfte.....	65

Suppen	21
Suppe, Austern, No. 1.....	42
Suppe, Austern, No. 2.....	42
Suppe, Brodbroden zur.....	41
Suppe von trockenen Bohnen.....	31
Suppe, Clam.....	43
Suppe, Consomme.....	27
Suppe, Eierbällchen zu.....	39
Suppe, Eierklöße zu.....	40
Suppe, Eichhörnchen.....	32
Suppe, Einfache und billige.....	28
Suppe, Erbsen.....	39
Suppe von gespaltenen, trockenen Erbsen.....	30
Suppe von grünen Erbsen.....	31
Suppe, Fisch.....	41
Suppe, Fleischklöße zu.....	39
Suppe, Frühjahrsgemüse.....	38
Suppe, Gumbo.....	36
Suppe, Hühner, Rahm.....	28
Suppe, Hummer.....	41
Suppe, Julienne.....	24
Suppe, Kalbfleisch.....	26
Suppe, Kartoffeln.....	38
Suppe, Kräuter und Gemüse zu.....	23
Suppe, Kraftbrühe zu.....	24
Suppe, Fischkraftbrühe zu.....	41
Suppe, Kraftbrühe zu klären.....	25
Suppe, Weiße Kraftbrühe zu.....	25
Suppe, Macaroni.....	35
Suppe, Mais.....	30
Suppe, Mullagatawanh.....	33
Suppe, Nierenfettklöße zu.....	40
Suppe, Nudeln zu.....	39
Suppe, Ochsenchwanz.....	29
Suppe, Philadelphia Pepper Pot.....	32
Suppe, Puterfleisch.....	36
Suppe, Rindfleisch.....	25
Suppe, Schildkröten von Bohnen.....	32
Suppe, Schildkröten, Nachgeahnte.....	34
Suppe, Schildkröten, Grüne.....	35
Suppe, Sellerie.....	38
Suppe, Schottische Hammelfleisch.....	26
Suppe, Schweizer weiße.....	38
Suppe, Sovers Receipt zu Fleischklößen zur.....	40
Suppe, Spargel Rahm.....	30
Suppe, Spinat, Crème von.....	28
Suppe, Tapioca Rahm.....	36
Suppe, Tomato, No. 1.....	33
Suppe, Tomato, No. 2.....	33

Seite.

Suppen—Fortf.

Suppe, Tomato, No. 3.....	33
Suppe, Vermicelli.....	37
Suppe, Wildpret.....	27
Suppe, Winter-Gemüse.....	34
Suppe, Zwiebeln.....	37

Seite.

Toast oder Geröstetes Brod	296
Toast, Apfel auf.....	301
Toast, Amerikanischer.....	297
Toast mit Austern.....	298
Toast, Codfisch auf, Cubanische Art.....	300
Toast, Eier auf.....	299
Toast, Eier, Gebäck auf.....	299
Toast, Geflügel, Gehacktes auf.....	300
Toast, Halibut auf.....	301
Toast, Hühnerfleisch, Gehacktes, mit Reis auf ..	301
Toast, Kalbfleisch, Gehacktes auf.....	300
Toast, mit Käse, No. 1.....	297
Toast, mit Käse, No. 2.....	298
Toast, Milch.....	297
Toast, Nonnen.....	297
Toast mit ehbaren Pilzen.....	298
Toast, Rahm.....	297
Toast, Reizvögel auf.....	299
Toast mit gehacktem Rindfleisch.....	300
Toast mit Tomatoes.....	299
Toast, Schinken.....	299

Toilette, Anweisungen in Bezug auf ..	609
Augenbrauen, Weiße oder helle zu färben.....	611
Augenbrauen dichter zu machen.....	612
Atthem, übelriechender.....	614
Bandoline.....	612
Bay Rum.....	609

Toiletten-Items, Besondere	616
Cream, Lilien.....	609
Cream, Rosen.....	610
Cream, Cold.....	610
Gesichts-Waschmittel, Burnets.....	612
Gesichtsfarbe zu verschönern.....	612
Haar-Pomade von Ochsenmark.....	611
Haarfärbemittel, Phalons.....	611
Haar-Waschmittel.....	611
Footy-Club Bouquet.....	609
Kampfer-Eis.....	615
Kölnisches Wasser.....	609
Kopfhaut zu reinigen.....	610
Lavendelwasser.....	609
Lippensalbe.....	601
Mittel gegen Finnen.....	613
Mittel gegen Leberflecken.....	613
Mittel gegen Sommersprossen.....	613
Perl-Niechsalz.....	614

Toiletten-Items, Besondere—Fortf.		Seite.	Vorschneiden—Fortf.		Seite.
Berl-Bahnpulver		614	Kalbslendenstück		10
Rasiren, Mischung beim		615	Lachs, Gefochter		20
Rosenwasser		609	Lamm Vorderviertel vom		13
Schampuren, Mischung zum		615	Matrele		20
Streichriemen einzureiben		615	Puter		16
Seife, Toiletten		617	Rebhühner		18
Weinstein von den Zähnen zu bringen		611	Rindsbraten		8
Wohlrriechende Säckchen		615	Rindsfleisch		2
Verschiedenes		619	Schinken		14
			Schweinefleisch		6
Vorschneiden		1	Tauben		19
Ente, Gebratene		18	Wildpret		7
Fasan		19	Wildpretbraten		15
Gans, Gebratene		17			
Lammfleisch		5	Zeug zu färben		623
Lammleule		12	Allgemeine Bemerkungen		623
Kalbsbrust		9	Baumwollenes Zeug zu färben		625
Kalbsfleisch		4	Seidenstoffe zu färben		623
Kalb, Halsstück vom		11	"Vollenes Zeug zu färben		624